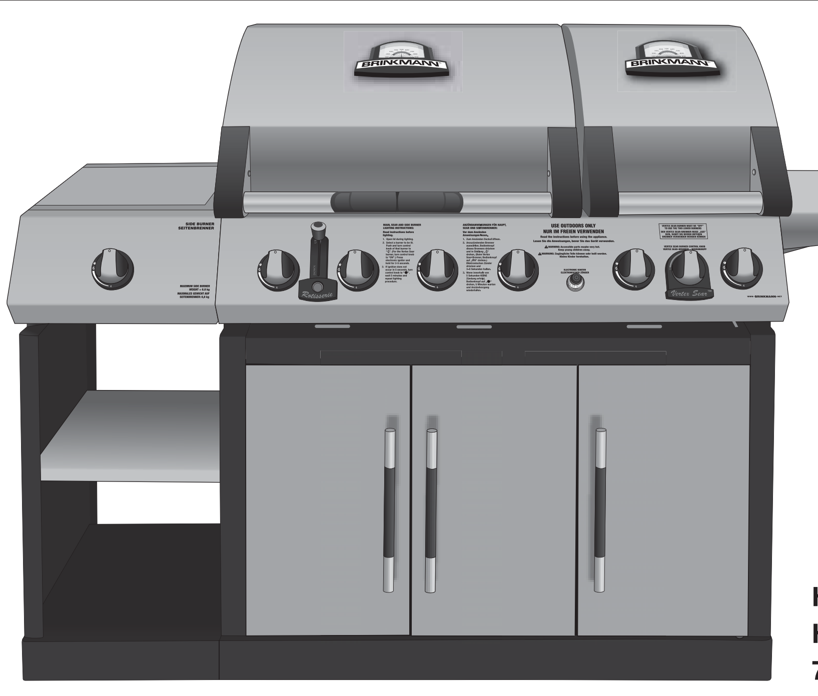
BRINKMANN®

Vertex Sear™ Gas Grill

OWNER'S MANUAL

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



Hornbach Baumarkt AG
Hornbachstraße 11
76879 Bornheim / Germany



WARNING

- Use outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance. Failure to follow instructions could result in death, serious bodily injury, and/or property loss.
- Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Any modification of the appliance, misuse, or failure to follow the instructions may be dangerous and will invalidate your warranty. This does not affect your statutory rights.
- Retain these instructions for future reference.
- Leak test your barbecue annually. Check the hose connections are tight and leak test them each time you reconnect the gas bottle.

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open barbecue lid or hood.
4. If odour continues, discontinue use and contact your local dealer.

FOR YOUR SAFETY

1. Do not store or use petrol or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. A gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance

Manufacturer	The Brinkmann Corporation		
Product Name	Outdoor Gas Grill Appliance		
Model Number	810-3885-G		
Cat	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(50)}$
Country Code	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK	BE, CY, DK,EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI	AT, CH, DE, SK
Gas Type and Pressure	G30 Butane at 28-30 mbar and G31 Propane at 37 mbar	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar	G30 Butane and G31 Propane at 50 mbar
Nominal Heat Input	Main Burner: 6 X 3.3 kW, Side Burner: 3.5 kW, Top Burner: 2.8 kW		
Total Heat Input	23.3 kW(1687 g/h)		
⚠ **CAUTION:**			
USE OUTDOORS ONLY			
READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE			
WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY			

TABLE OF CONTENTS:

General Warnings 3-4

Gas Cylinder (Tank) Installation. 4-5

Hose & Regulator Installation. 5-6

Leak Testing. 6-7

Pre-start Check List 8

Lighting Instructions 8-10

Operating the Grill 11-12

Using Other Features of the Grill 12

Proper Care and Maintenance 13-14

Transporting and Storage. 15

Trouble Shooting 16-17

Grill Cooking Tips. 17

Assembly Instructions 18-28

Warranty Information . . . . Back Cover

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

GENERAL WARNINGS:

⚠ WARNING

- **Leak test all connections before first use, <u>even if grill was purchased fully assembled</u> and after each tank refill.**
- **Always check the grill and propane tank prior to each use as indicated in the "Checking for Leaks" & "Pre-Start Check List" sections of this manual.**
- **Never use natural gas in a unit designed for liquid propane gas.**
- **Never use charcoal, lava rocks or wood briquets in a gas grill. Flavoring chips must be contained in a metal smoking box to contain ash and prevent fires.**
- **Ensure flames come out of all burner ports at each use. Spiders and insects like to build nests in burner tubes. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the grill.**
- **Never check for leaks using a match or open flame.**
- **Never use or store petrol, lighter fluid, paint thinner, or other flammable vapors and liquids or combustible materials in or near your grill.**
- **DO NOT block ventilation areas in sides, back or cart compartment of grill.**
- **DO NOT cover cooking grates or other components with aluminum foil, as this blocks ventilation and damage to grill or personal injury may occur.**
- **Never place more than 6.8 kilograms on the side tables. DO NOT lean on the side tables. DO NOT lift grill using side tables.**
- **Keep children and pets away from hot grill. DO NOT allow children to use or play near this grill.**
- **DO NOT leave the grill unattended while ON or in use.**
- **DO NOT allow the gas hose to come in contact with hot surfaces. Redirect the gas hose if necessary.**
- **DO NOT allow grease or hot drippings to fall on hose and regulator assembly. If this occurs, turn gas supply OFF at once. Empty grease tray/cup and clean the hose and regulator assembly and inspect for damage before use.**
- **Never cook on the grill without the grease cup/tray in position.**
- **Keep any electrical supply cords away from water or heated surfaces.**
- **DO NOT use water on a grease fire. Closing the lid to extinguish a grease fire is not possible. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.**
- **DO NOT use while under the influence of drugs or alcohol.**
- **FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT operate indoors or in an enclosed area such as a garage, shed or breezeway.**
- **Position your grill outdoors on a non-combustible level surface in a well ventilated location, a safe distance 3.1 meters from combustible materials, buildings and overhangs.**
- **Apartment dwellers: Check with management and follow the requirements and fire codes for using an gas grill in your apartment complex. Only use outside on the ground (not on a balcony, patio, garage, etc) with a 4.6 meters minimum clearance on all sides from any wall, structure or combustible material.**
- **Maintain a minimum clearance of 0.91 meters between all sides of grill, deck railings, walls or other combustible material. Not adhering to these clearances may prevent proper ventilation and can increase the risk of a fire and/or property damage, which could also result in personal injury. DO NOT use grill under overhead unprotected combustible construction.**
- **DO NOT use or install this grill in or on a recreational vehicle and/or boat.**
- **DO NOT build this model grill in any built-in or slide in construction.**
- **If a bristle brush is used to clean any of the cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on the cooking surfaces prior to grilling as loose bristles may attach to food.**
- **DO NOT store items in cart that can catch fire or damage your grill (such as swimming pool supplies/chemicals, table cloth, wood chips).**

- **Grill is hot when in use. To avoid burns:**
  - **DO NOT attempt to move the grill.**
  - **Block the wheels so the unit does not accidentally move.**
  - **Wear protective gloves or oven mitts.**
  - **DO NOT touch any hot grill surfaces.**
  - **DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.**
- **Not for commercial use. DO NOT use this grill for anything other than its intended purpose.**

⚠ USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GAS GRILL.

FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN SEVERE BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE. SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

GAS CYLINDER (TANK) SPECIFICATIONS AND INSTALLATION:

⚠WARNING

- **DO NOT connect to a cylinder that uses any other type of valve connection device.**
- **Turn off the cylinder valve when your grill is not in use.**
- **Handle the tank with care.**
- **Always secure the cylinder in an upright position.**
- **Never connect an unregulated gas cylinder to your grill.**
- **DO NOT expose gas cylinders to excessive heat or ignition sources.**
- **DO NOT store a spare gas cylinder under or near your grill.**
- **Allow only qualified gas dealers to fill or repair your gas cylinder.**
- **DO NOT allow the cylinder to be filled beyond 80% capacity.**
- **Read and follow all warnings and instructions that are on the cylinder and that accompany this product.**

⚠ DANGER

- **DO NOT store a spare gas cylinder (full or empty) under or near your grill. This could cause excess pressure to be expelled resulting in fire, explosion, or severe personal injury, including death.**
- **Propane gas is heavier than air and will collect in low areas. Proper ventilation is extremely important. Keep the ventilation opening(s) of the gas cylinder enclosure free and clear from obstructions and debris.**
- **Always keep cylinder (tank) in upright position during use, transit or storage.**

FILLING THE GAS CYLINDER (TANK):

⚠WARNING

- **Allow only qualified licensed gas dealers to properly fill or repair your gas cylinder.**
- **New tanks should be purged prior to filling; inform gas dealer if you are using a new tank.**
- **DO NOT allow the cylinder to be filled beyond 80% capacity. Over-filled tanks can create a dangerous condition. Over-filled tanks can build-up pressure and cause the valve to expel propane gas vapors. The vapor is combustible and if it comes in contact with a spark source or flame an explosion causing severe burns, bodily harm, or death could occur.**
- **Always use a protective cylinder cap when grill is not connected to cylinder.**

CONNECTING THE GAS CYLINDER (TANK):

1. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
2. Place the cylinder beside the grill on a level surface.
3. Orient the cylinder such that the hose is not kinked or damaged.

HOSE & REGULATOR INSTALLATION:

⚠WARNING

- **DO NOT use any other pressure regulator/hose assembly other than the one supplied with your grill.**
- **DO NOT attempt to adjust or repair a regulator.**
- **Ensure the tank valve is CLOSED prior to connecting the gas cylinder to your grill. Turn the valve knob clockwise to properly close the valve. Read and follow all instructions and warnings on the supply hose safety tags. Read and follow all warnings in this manual concerning the safe use of gas cylinders and the hose and regulator before connecting cylinder to grill. Read and follow all warnings on the cylinder.**

CONNECTING HOSE AND REGULATOR:

1. Attach or detach regulator to the gas cylinder only when cylinder is at rest.
2. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
3. Check that the grill's burner control knobs are in the "OFF" positions.
4. Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear, or deterioration. If found, replace the assembly before using your grill.
5. Remove the protective plastic cap from the cylinder valve.
6. Check that the hose does not contain kinks, does not contact sharp edges, and does not contact surfaces that may become hot during use.
7. Hold regulator and insert the brass nipple into the cylinder valve outlet. Ensure that the device is centered properly.
8. Turn the large coupling nut counter-clockwise by hand and tighten to a full stop. Take care not to cross thread the coupling nut onto the cylinder valve. Do not use tools to tighten connection.

   Note: If you are unable to make the connection, repeat Steps 6 and 7.
9. Leak check all fittings before lighting your grill. See section on "Leak Testing" in this manual.

LEAK TESTING:

⚠WARNING

- **Never use your grill without leak testing all gas connections, hoses and propane tank. Follow the section on "Leak Testing" in this manual for proper procedures.**

⚠ DANGER

To prevent fire or explosion hazard:

- **DO NOT smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.**
- **Perform test OUTDOORS in a well ventilated area that is protected from the wind.**
- **Never perform a leak test with a match or open flame.**
- **Never perform a leak test while the grill is in use or while grill is still hot.**

WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

- After assembling your grill and before lighting for the first time, even if purchased fully assembled.
- Every time the gas cylinder is refilled, exchanged or if any of the gas components are disconnected or replaced.
- Any time your grill has been moved.
- At least once per year or if your grill has not been used for more than 60 days.

CHECKING FOR LEAKS:

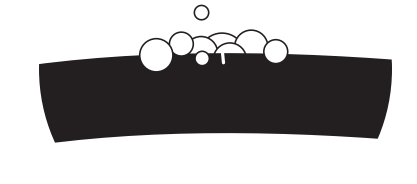
CAUTION: Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane by smell. Use caution and common sense when testing for leaks.

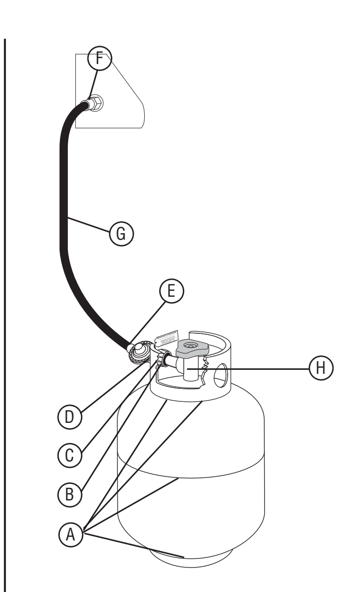
Note: The leak test must be performed in an area that has adequate lighting in order to see if bubbles are developing and not in a windy or noisy area so larger leaks can be detected by smell or sound.

1. Create a mixture of 50% water and 50% liquid dishwashing soap.
2. Open the lid.
3. Ensure all control knobs are set to the "OFF" position.
4. Turn on the gas at the cylinder valve. Turn the cylinder valve knob counter-clockwise to full open. If you hear a rushing sound or smell gas, turn the gas off. Tighten any leaking connections.
5. Apply the soapy water mixture to the following:
   - Ⓐ Supply tank (cylinder) welds.
   - Ⓑ Connection nut to tank valve.
   - Ⓒ Back side of connection nut to brass nipple.
   - Ⓓ Brass nipple connection into regulator.
   - Ⓔ Regulator connections to gas supply hoses.
   - Ⓕ Hose connection to gas manifold.
   - Ⓖ The full length of gas supply hose.
   - Ⓗ Tank valve to cylinder.

Watch For Bubbles







6. Check each place listed (A–H) for growing bubbles, which indicates a leak. Large leaks may not be detected by bubbles but should produce a rushing sound or gas smell.
7. Turn off gas supply at cylinder valve.
8. Turn on control knobs to release gas pressure in hose.
9. Turn control knobs to "OFF" position.
10. Tighten any leaking connections.
11. Repeat soapy water test until no leaks are detected.
12. Turn off gas supply at cylinder valve until you are ready to use your grill.
13. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
14. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting grill.

WARNING: DO NOT use the grill if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.

PRE-START CHECK LIST:

⚠ DANGER

Property damage, bodily harm, severe burns, and death could result from failure to follow these safety steps. These steps should be performed after the grill has been assembled and prior to each use. DO NOT operate this grill until you have read and understand ALL of the warnings and instructions in this manual.

- Ensure that the grill is properly assembled.
- Inspect the gas supply hose for burns, chaffing, kinks, and proper routing before each use. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being used.
- Leak check all gas connections, hose and propane tank. See section on “Leak Testing”.
- Ensure that all electrical supply cords are properly grounded. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Hose should be at least 7.6 centimeters from hot surfaces.
- Position your grill on a non-combustible level surface in a well ventilated location, a safe distance 3.1 meters from combustible materials, buildings and overhangs.
- Properly place the empty grease cup under the grease drain hole in the bottom of the grill to catch grease during use.
- DO NOT block ventilation areas in sides, back or cart compartment of grill.

LIGHTING INSTRUCTIONS:

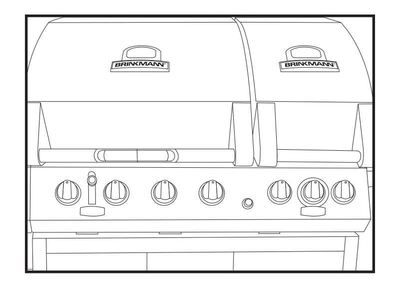
⚠ WARNING

Read, understand and follow all warnings and instructions contained in this manual. DO NOT skip any of the warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

Follow the instructions exactly.

1. **OPEN THE GRILL LID before attempting to light a burner so that fumes do not accumulate inside the grill. An explosion could occur if grill lid is down.**
2. **Check that all burner control knobs and the cylinder valve are turned to the “OFF” position.**
3. **Turn on the fuel supply by slowly rotating the cylinder valve knob counter-clockwise to full open.**
4. **DO NOT stand with head, body, or arms over the grill when lighting.**

LIGHTING THE MAIN BURNERS: LARGE AND SMALL FIREBOXES:



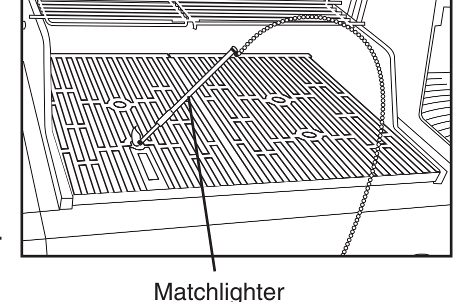
1. Open lid before lighting burner.
2. Make sure all control knobs are in the “●” (OFF) position.
3. Select the burner to be lit. Push and turn the control knob of that burner to the “🔥” (HIGH) position.
4. Press the electronic igniter and hold for 3–5 seconds to light burner.
5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to “●” (OFF), wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.

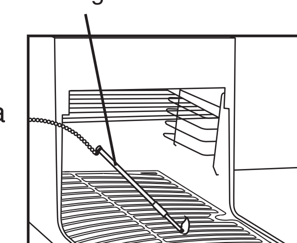
6. Repeat steps 3–5 for lighting each burner. Always use electronic igniter for lighting each burner. If burner does not ignite using the push-button igniter, wait 5 minutes, see “Match Lighting the Main Burners” section.
7. To turn off, turn each control knob clockwise until it locks in the “●” (OFF) position. This does not turn off the gas flow from the cylinder.

   Note: Vertex Sear Burner must be “OFF” to use the two lower burners. The two burners under the Vertex Sear Burner will not turn ON when the Vertex Sear Burner is in the “ON” position.

   Note: If burner does not light or flame is too low, See “Trouble Shooting” section of the owners manual.

MATCH LIGHTING THE SMALL AND LARGE FIREBOXES:

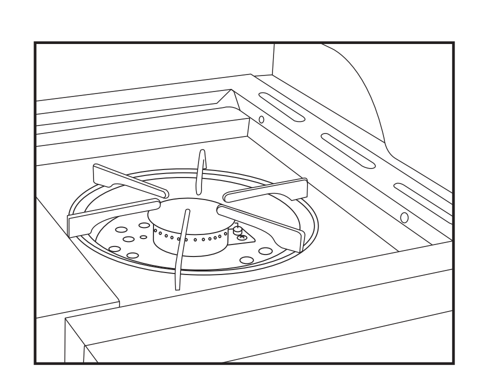




1. Open lid before lighting burner.
2. Turn the burner control knobs to “●” (OFF).
3. Place paper match in the end of the matchlighter. Strike the match and place through cooking grill and under heat tent approximately 1 to 2 centimeters from the burner to be lit.
4. Push and turn the control knob of that burner to the “🔥” (HIGH) position. The burner should light within 5 seconds.
5. If the burner does not light, turn the control knob to “●” (OFF) and wait 5 minutes for gas to dissipate and repeat lighting procedure.
6. To light other burners, repeat steps 3–5 for each burner.
7. If the burner does not light within the first few attempts of match lighting, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and cylinder. DO NOT attempt to operate the grill until the problem is found and corrected.

   Note: If burner does not light or flame is too low, See “Trouble Shooting” section of the owners manual.

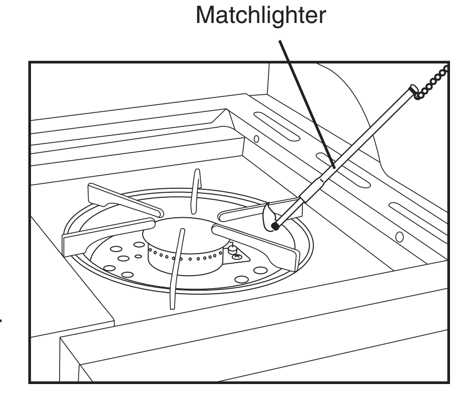
LIGHTING THE SIDE BURNER:



1. Slide to open lid before lighting side burner.
2. Make sure control knob is in the “●” (OFF) position.
3. Push and turn side burner control knob to the “🔥” (HIGH) position.
4. Press the electronic igniter on the main control panel and hold for 3–5 seconds to light burner.
5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to “●” (OFF), wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
6. If burner does not ignite using the push-button igniter, wait 5 minutes, see “Match Lighting the Side Burner” section.
7. To turn off, turn control knob clockwise until it locks in the “●” (OFF) position.

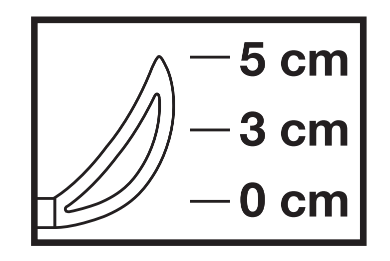
   Note: If burner does not light or flame is too low, See “Trouble Shooting” section of the owners manual.

MATCH LIGHTING THE SIDE BURNER:



1. Slide to open lid before lighting side burner.
2. Turn the burner control knob to “●” (OFF).
3. Strike and carefully place a match approximately 1 to 2 centimeters from the burner.
4. Turn the side burner control knob to the “🔥” (HIGH) position. The burner should light within 5 seconds.
5. If the burner does not light, turn the control knob to “●” (OFF) and wait 5 minutes for gas to dissipate and repeat lighting procedure.
6. If the burner does not light within the first few attempts of match lighting, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and cylinder. DO NOT attempt to operate the grill until the problem is found and corrected. See “Trouble Shooting” section of this manual.

   Note: If burner does not light or flame is too low, See “Trouble Shooting” section of the owners manual.

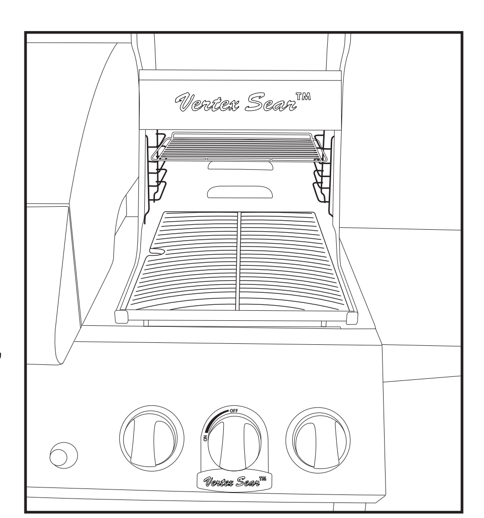


Note: Observe flame height when lit: Flame should be a Blue/Yellow color between 3–5 centimeters when burner is on "🔥" (HIGH).

See section in manual on burner adjustment to adjust flame.

Note: Vertex Sear Burner must be "OFF" to use the two lower burners. The two burners under the Vertex Sear Burner will not turn ON when the Vertex Sear Burner is in the "ON" position.

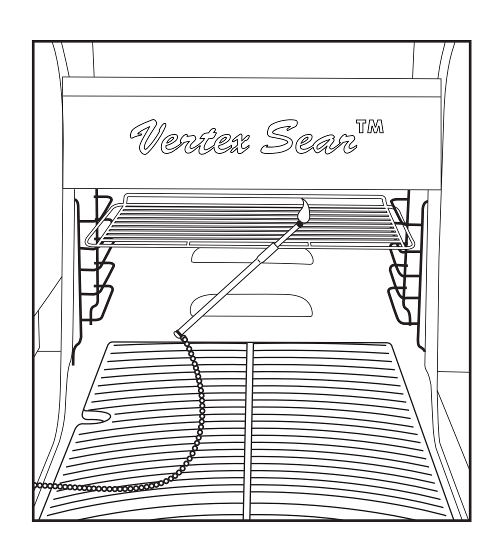
LIGHTING THE VERTEX SEAR BURNER:



1. Open lid before lighting Vertex Sear burner.
2. Make sure Vertex Sear burner control knob is in the "OFF" position.
3. Push and turn the Vertex Sear burner control knob to the "ON" position.
4. Press the electronic igniter and hold for 3–5 seconds to light burner.
5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to "OFF", wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
6. If burner does not ignite using the push-button igniter, wait 5 minutes, see "Match Lighting the Vertex Sear Burner" section.
7. To turn off, turn control knob clockwise until it locks in the "OFF" position. This does not turn off the gas flow from the cylinder.

   Note: If burner does not light or flame is too low, See "Trouble Shooting" section of the owners manual.

MATCH LIGHTING THE VERTEX SEAR BURNER:



1. Open lid before lighting Vertex Sear burner.
2. Turn the Vertex Sear burner control knob to "OFF".
3. Strike and carefully place a match approximately 1 to 2 centimeters from the burner.
4. Turn the Vertex Sear burner control knob to the "ON" position. The burner should light within 5 seconds.
5. If the burner does not light, turn the control knob to "OFF" and wait 5 minutes for gas to dissipate and repeat lighting procedure.
6. If the burner does not light within the first few attempts of match lighting, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and cylinder. DO NOT attempt to operate the grill until the problem is found and corrected.

   Note: If burner does not light or flame is too low, See "Trouble Shooting" section of the owners manual.

OPERATING THE GRILL:

⚠WARNING

- **Read and follow all warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.**
- **Never use charcoal, lava rocks or wood briquets in a gas grill. Flavoring chips must be contained in a metal smoking box to contain ash and prevent fires.**
- **DO NOT cover cooking grates or other components with aluminum foil, as this blocks ventilation and damage to grill or personal injury may occur.**
- **DO NOT leave your grill unattended while "ON" or in use.**
- **DO NOT move grill when in use.**
- **DO NOT use water on a fat fire. Closing the lid to extinguish a grease fire is not possible. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.**
- **Never cook on the grill without the grease cup/tray in place.**

BREAKING IN YOUR GRILL:

- In manufacturing and preserving the components of your grill, oil residue may be present on the burners and cooking surfaces of your grill.
- Before cooking on your grill for the first time you should preheat it for 15 minutes on "HIGH" to burn off these residual oils.

PREHEATING THE GRILL:

- Prior to each use, it is recommended that you preheat your grill. This ensures that the grilling surfaces are at the desired temperatures to sear the food sugars when cooking. After lighting your grill, set the main burner control knobs to the "HIGH" position for 5 to 10 minutes. Close the lid during the preheat period.

CONTROLLING FLARE-UPS/FAT FIRES:

- Flare-ups are a part of cooking meats on a gas grill. This adds to the unique flavor of cooking on a gas grill. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur. Excessive flare-ups can over-cook your food and cause a dangerous situation for you and your grill. Excessive flare-ups result from the build-up of fat in your grill. If this should occur, DO NOT pour water onto the flames. This can cause the fat to splatter and could result in serious burns or bodily harm.
- If fat fire occurs while lid is open, leave lid open, turn burner knobs to "OFF", turn off cylinder valve. If possible, relocate food to a different section of cooking grate and allow fat to burn out or smother the flames with baking soda.
- If fat fire occurs while lid is closed, leave lid closed, as a sudden burst of air may increase flames. Turn burner knobs to "OFF", turn off cylinder valve. Allow fat to burn out.
- Never pour water on a fat fire as fat may splatter/spread and could result in bodily injury or property damage.
- If fat fire does not quickly burn out or the fire is growing/spreading, use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Closing the lid to extinguish a fat fire is not possible.

TO MINIMIZE FLARE-UPS:

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook meats with high fat contents (chicken or pork) on Low settings or indirectly.
- Ensure that your grill is on level ground and the fat is allowed to evacuate the grill through the drain hole in the bottom and into fat cup/tray.
- Clean grill frequently to minimize fat buildup.

INDIRECT COOKING:

- Indirect cooking is the process of cooking your food without the heat source being directly under your food. You can sear meats over a high flame on one side of the grill while slow cooking a roast on the other (unlit) side of the grill.

ROTISSERIE COOKING:

- Your grill was pre-drilled from factory to include mounting holes for a rotisserie (sold separately). Do not use a rotisserie not specifically manufactured for this grill.
- Read and follow all instructions provided with the rotisserie. Save instructions for future reference.
- Do not use the side burner when using a rotisserie.

TURNING OFF THE GRILL:

1. Turn off the cylinder valve.
2. Turn all burner control knobs to the "OFF" position.

   Note: Turn off cylinder first to prevent gas from being left in the system under pressure.

⚠ CAUTION:

- The cylinder valve should always be in the off, or closed, position when the grill is not in use.

USING OTHER FEATURES OF THE GRILL:

⚠WARNING

- **Read instructions on lighting your grill to light the side burner.**
- **Never close the side burner cover when the burner is lit.**
- **Use a 240 mm diameter pot or smaller that does NOT have an extended handle when cooking on the side burner. Center pot over burner.**
- **Never place more than 6.8 kilograms on the side burner. The side burner is not constructed to hold weight exceeding 6.8 kilograms.**
- **Use caution to avoid bumping grill, side burner or pot to prevent pot from spilling contents possibly leading to severe burns.**
- **DO NOT use side burner to deep fry food in oil to avoid dangers associated with oil igniting creating a very dangerous situation.**

THE SIDE BURNER:

- The side burner can be used to prepare side dishes such as beans, potatoes, corn, or to warm sauces.
- The burner valve can be adjusted from high to low depending upon your cooking demands.

PROPER CARE & MAINTENANCE:

WARNING: If a bristle brush is used to clean any of the cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on the cooking surfaces prior to grilling as loose bristles may attach to food.

CLEANING INTERIOR OF GRILL:

- We recommend cleaning off food residue immediately after cooking by gently scrubbing grates with wire bristle brush and then turning burners to “HIGH” for approximately 5 minutes.

WARNING: DO NOT leave grill unattended when grill is on. Wear oven mitts to protect from burns.

- The heat from the burners will burn off most food/fat residue from grates & heat tents and turn it to an ash like substance which will fall to the bottom of the firebox or fat tray. After the grill cools (approximately 30 minutes) remove grates and heat tents and brush the ash and any fat out of the firebox. Clean and replace fat cup. Inspect the heat tents for damage or deterioration before reinstalling in the grill.
- Wash the grates and heat tents with a mild detergent and rinse with hot water periodically if desired.

CAUTION: DO NOT allow ash residue to remain on the grease tray or firebox as it could block proper grease drainage of the grill.

INTERIOR OF GRILL LID:

- Smoke will accumulate inside grill lid and may flake onto your food. Clean the inside of the grill lid with scrub brush and baking soda/water solution. Dry thoroughly. Do not mistake this for paint. The interior of gas grill lids are not painted.

MAINTAINING EXTERIOR OF GRILL:

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- Painted surfaces. Wash with mild detergent or non-abrasive cleaner and warm soapy water.
- Stainless steel surfaces. To maintain your grill’s appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics. Car wax may help protect the exterior finish of your grill.
- Porcelain surfaces. Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with a solution of baking soda and water or specially formulated cleaner. Use non-abrasive scouring powder such as baking soda for stubborn stains.
- Plastic and rubber parts. Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.

RUST:

- Discoloration, rust and rust pits can occur as a result of high cooking temperatures, acidic marinades, fat fires and exposure to coastal climates or other natural elements.
- Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.
- Never use cleaners containing chlorine or store swimming pool supplies or chemicals in cart compartment as chlorine promotes rust.

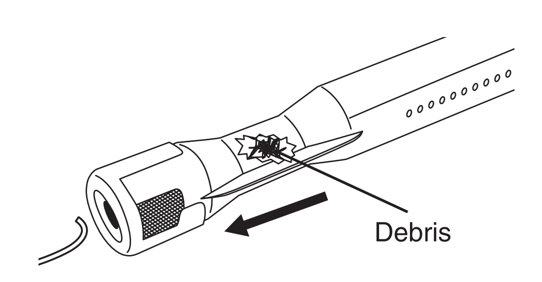
BURNER CLEANING AND MAINTENANCE:

- Keep the appliance free and clear of combustible materials, petrol and other flammable vapors and liquids.
- Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear of debris.
- Visually check burner flames for proper operation (see pictorial in “Burner Assembly/Maintenance” under Proper Care and Maintenance). Spiders or other insects can nest in the burner causing gas blockage.
- For safe grilling and peak performance of your grill, perform these checks at least twice per year or after extended periods of storage.
- Be sure to tighten up all hardware (nuts, bolts, screws, etc.) at least twice per year.

CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

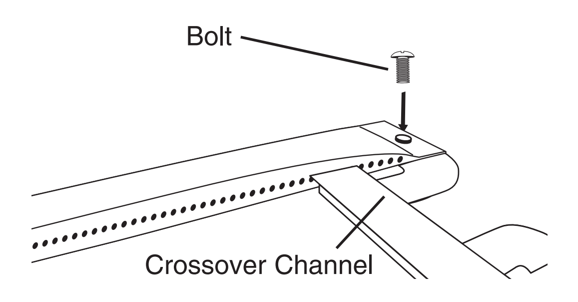
- Remove the cooking grills, heat distribution plates, and burners from inside your grill. Use a brush with hot water and detergent to remove excess residue. NEVER use a commercial oven cleaner. Rinse completely with water. Towel dry and replace all components as described in the assembly instructions.

BURNER ASSEMBLY/MAINTENANCE:



- Although your burners are constructed of stainless steel, they may corrode as a result of the extreme heat and acids from cooking foods. Regularly inspect the burners for cracks, abnormal holes, and other signs of corrosion damage. If found, replace the burner.
- DO NOT block ventilation areas in sides, back or cart compartment of grill. Burner tubes can become blocked by spiders and other insects building their nests. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the grill. To clean the Burner Assembly follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting the grill.

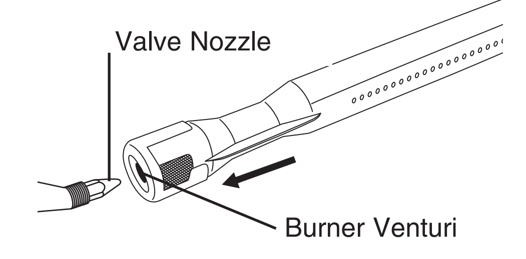




1. Turn gas off at control knobs and cylinder tank valve.
2. Remove cooking grills and heat distribution plates.
3. Remove bolt from each burner “foot” using a screwdriver.
4. Carefully lift each crossover channel up and away from burners.
5. Carefully lift each burner up and away from valve nozzle.
6. Use a narrow bottle brush or a stiff wire bent into a small hook to run through each burner tube or use compressed air to blow into burner tube and out the flame ports. Check each port to make sure air comes out each hole.



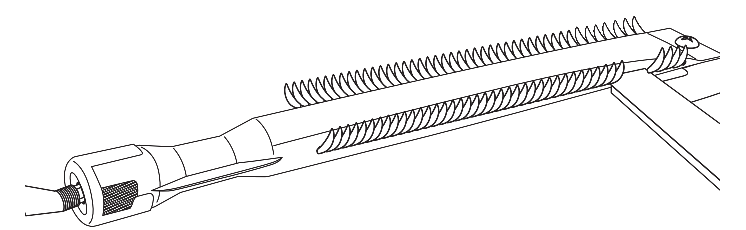
CAUTION: Wear eye protection when using compressed air.



7. Use a wire brush to clean the entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
8. Check burner for damage, if any cracks or holes are found replace burner.
9. Install burner in grill and carefully align crossover channels between burners and orient burners CORRECTLY.

   IMPORTANT: Burner opening must slide over valve nozzle.
10. Replace bolts and nuts to each burner and crossover channel.

    Note: Follow the “Gas Leak Testing” section of this manual. Relight burners to verify proper operation.
11. Replace heat distribution plates and cooking grills.



PROPER VALVE TO BURNER ALIGNMENT

TRANSPORTING AND STORAGE:

⚠WARNING

- **Never move a grill when hot or in use.**
- **Make sure that cylinder valve is closed and burner knobs are in the off position.**
- **DO NOT store a spare gas cylinder (filled or empty) under or near the grill.**
- **Never store flammable liquids or spray canisters under or near the grill.**
- **If the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the gas supply cylinder.**
- **Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.**
- **Cylinders must not be stored in a building or enclosure, including garages and sheds.**
- **Cylinders must be kept out of reach of children.**

BEFORE STORING YOUR GRILL:

- Ensure that the cylinder valve is fully closed.
- Clean all surfaces. Lightly coat the burners with cooking oil to prevent excess rusting.
- If storing the grill indoors, disconnect the tank and leave the tank OUTDOORS.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- Check and clean burner prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of not being used. Spiders and insects like to build nests in burner tubes (especially during colder months). Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the grill. See “Burner Assembly/Maintenance” under “Proper Care and Maintenance”.
- If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

TROUBLE SHOOTING:

To see trouble shooting or assembly videos, visit us at: **WWW.BRINKMANN.NET**

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light	Gas tank valve is closed	Make sure regulator is securely attached to the gas tank, turn gas tank valve to “OPEN”
	Gas tank is low or empty	Check if gas tank is empty. If empty, replace or refill.
	Gas leak	1. Turn gas tank valve to “CLOSED” 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow “Leak Testing” in the owner’s manual
	Coupling nut and regulator not fully connected	See section on “Connecting Hose and Regulator”
	Obstruction of gas flow	1. Clean burner assembly 2. Check for bent or kinked hose
	Burner may not be properly seated	Reseat burner and valve. Refer to “Burner Assembly/Maintenance” instructions
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi and burner assembly
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
	Battery needs to be changed	Replace the battery (follow assembly step for inserting battery)
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked or broken - sparks at crack	Replace electrode
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode	Replace ignitor wire/electrode assembly
	Bad ignitor	Replace ignitor
Grill does not get hot enough	Out of gas	Replace or refill gas tank
Irregular flame pattern. Flame does not run full length of burner	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils	Burn grill for 15 minutes on “HIGH” with the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi and burner assembly
	Food residue, grease, etc.	Clean burner assembly
	Poor alignment of valve to burner venturi	Make sure burner venturi is properly engaged with valve

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Flame blows out	High or gusting winds	Do not use grill in high winds
	Low on gas	Replace or refill gas tank
	Burner holes may be obstructed	Refer to “Burner Assembly/Maintenance” instructions
Flare-up	Grease buildup	Clean all grill parts per “Proper Care and Maintenance” instructions
	Excess fat in meat	Trim fat from meat before grilling
	Excessive cooking temperature	Adjust (lower) cooking temperature
Grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	1. Turn control knobs and gas tank valve to “OFF” 2. Leave lid in open or closed position and let fire burn out. Use BC type fire extinguisher or baking soda, sand or dirt to smother fire, if necessary. 3. After grill cools, remove and clean all parts per “Proper Care and Maintenance” instructions
Flashback (fire in burner tubes) / knobs melting	Burner and/or burner tubes are blocked	Clean burners and/or burner assembly
Inside of lid is peeling (like paint peeling)	Baked on grease buildup has turned into carbon and is flaking off	Clean thoroughly per “Proper Care and Maintenance” instructions

GRILL COOKING TIPS:

CLEANLINESS:

- Always wash hands thoroughly with soap and hot water prior to handling food and after handling raw meat, uncooked poultry or seafood.
- When using a platter to carry raw meat, uncooked poultry or seafood to the grill, make sure to wash the platter thoroughly with soap and hot water before placing cooked foods back on the platter or use different platters for raw and cooked foods.
- Never use the same utensils when handling raw meat, uncooked poultry or seafood unless you wash the utensils thoroughly with soap and hot water.
- Never re-use marinade from raw meat or uncooked poultry on foods that have been cooked and are ready to be served.

GRILLING TO PROPER TEMPERATURE:

- Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature.

Chops . . . . **145° F (62.8° C)**
Ground Meat . . . . **160° F (71° C)**
Pork . . . . **145° F (62.8° C)**
Poultry . . . . **165° F (73.9° C)**
Roasts . . . . **145° F (62.8° C)**
Seafood . . . . **145° F (62.8° C)**
Vegetables. . . . . **145° F (62.8° C)**

HELPFUL HINTS:

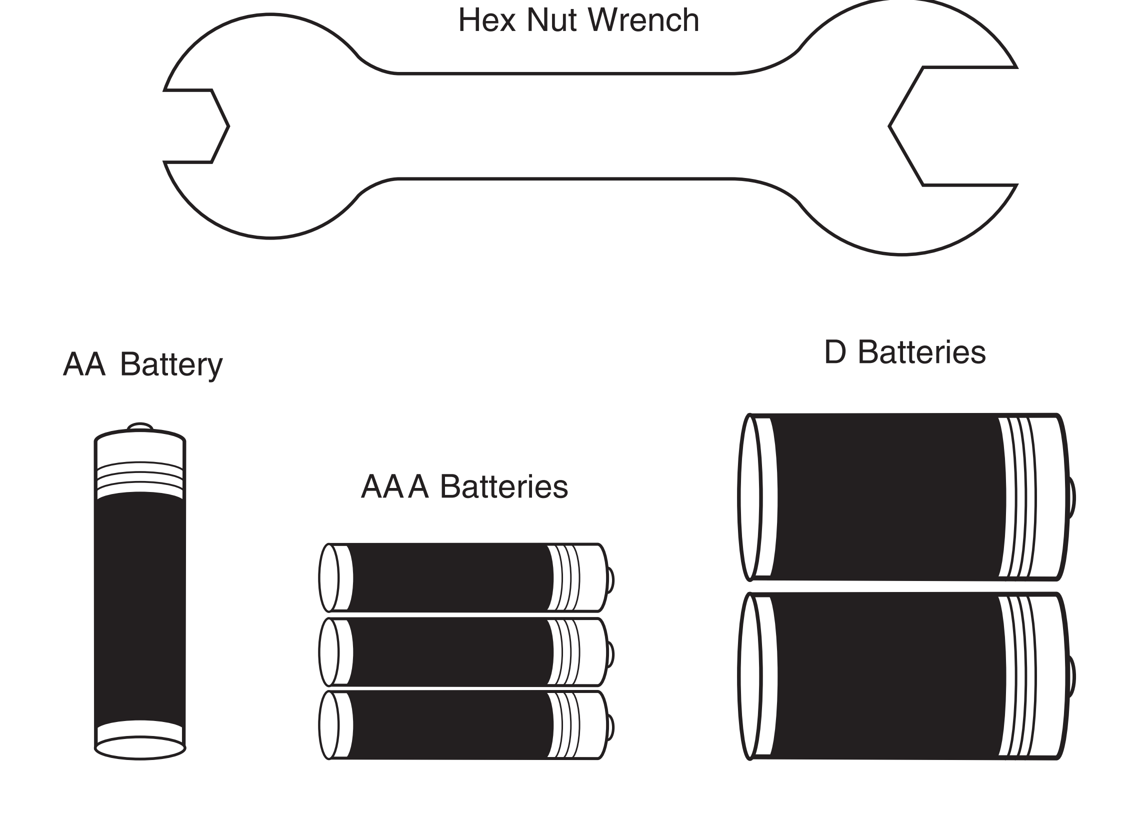
- If you pre-cook meat or poultry, do so immediately before grilling.
- Never defrost meat at room temperature or on a countertop.
- Refrigerate leftovers within 2 hours of taking food off the grill.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS:

Make sure you have all items listed under **PARTS LIST** and **PARTS BAG CONTENTS** before you begin the installation process.

PARTS BAG CONTAINS:

Qty.	
1	Hex Nut Wrench
1	AA Battery
3	AAA Batteries
2	D Batteries



⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.

WE RECOMMEND TWO PEOPLE WORK TOGETHER WHEN ASSEMBLING THIS UNIT.

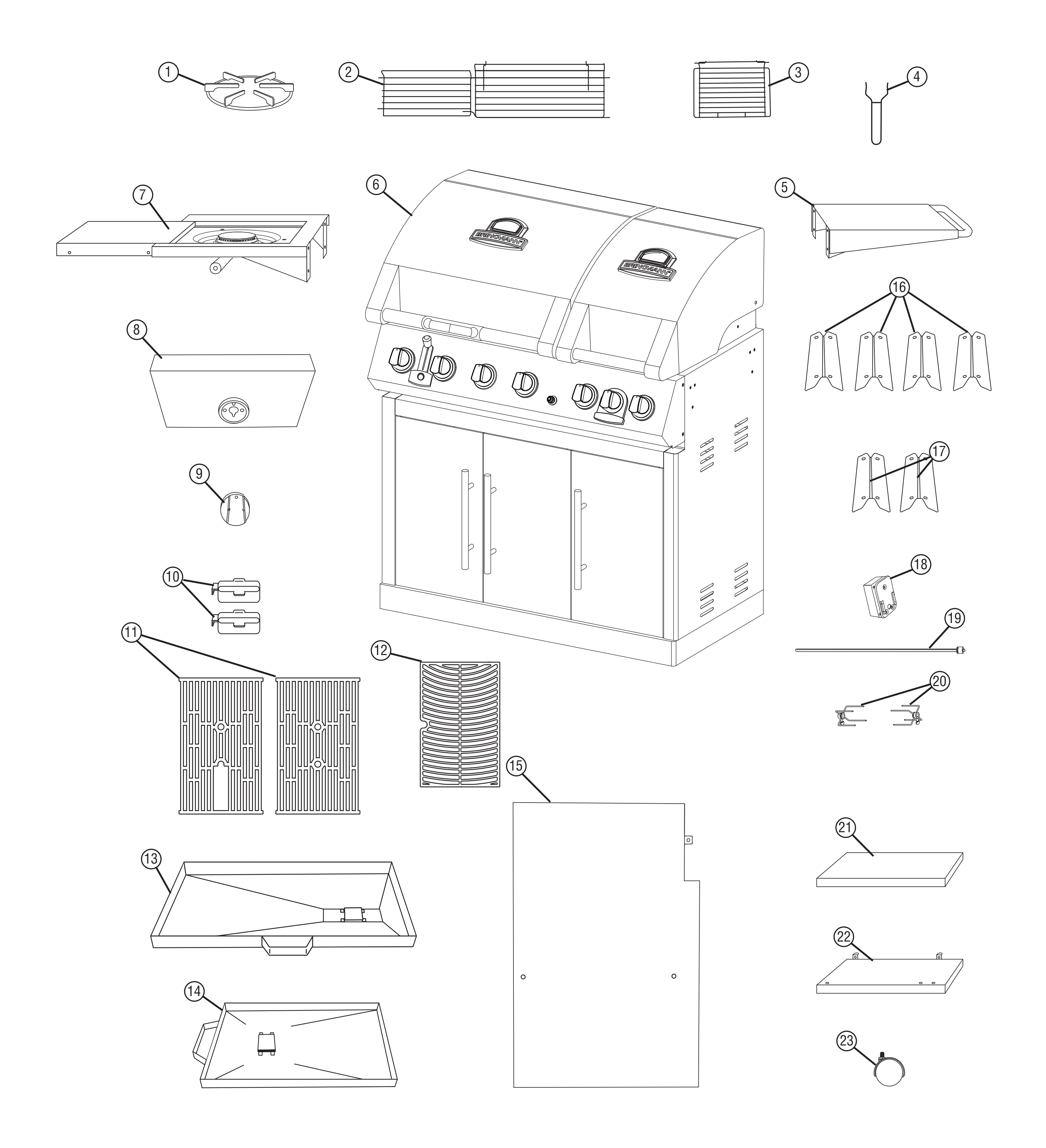
The following tools are required to assemble this Brinkmann Vertex Sear Gas Grill:

- **Phillips Head Screwdriver**
- **Hex Nut Wrench**

PARTS LIST:

① 1 Side Burner Grate
② 1 Big Firebox Warming Rack
③ 1 Small Firebox Warming Rack
④ 1 Small Firebox Warming Rack Handle
⑤ 1 Right Side Table
⑥ 1 Main Grill Assembly
⑦ 1 Side Burner Assembly
⑧ 1 Side Burner Control Panel
⑨ 1 Side Burner Control Knob
⑩ 2 Grease Cups
⑪ 2 Big Firebox Cooking Grates
⑫ 1 Small Firebox Cooking Grate
⑬ 1 Big Firebox Grease Tray
⑭ 1 Small Firebox Grease Tray
⑮ 1 Left Side Panel
⑯ 4 Big Firebox Heat Distribution Plates - Porcelain
⑰ 2 Small Firebox Heat Distribution Plates - Stainless Steel
⑱ 1 Rotisserie Motor
⑲ 1 Spit Rod with Collar
⑳ 2 Rotisserie Forks
㉑ 1 Side Middle Shelf
㉒ 1 Side Bottom Shelf
㉓ 1 Plastic Caster

To see trouble shooting or assembly videos, visit us at: **www.BRINKMANN.NET**

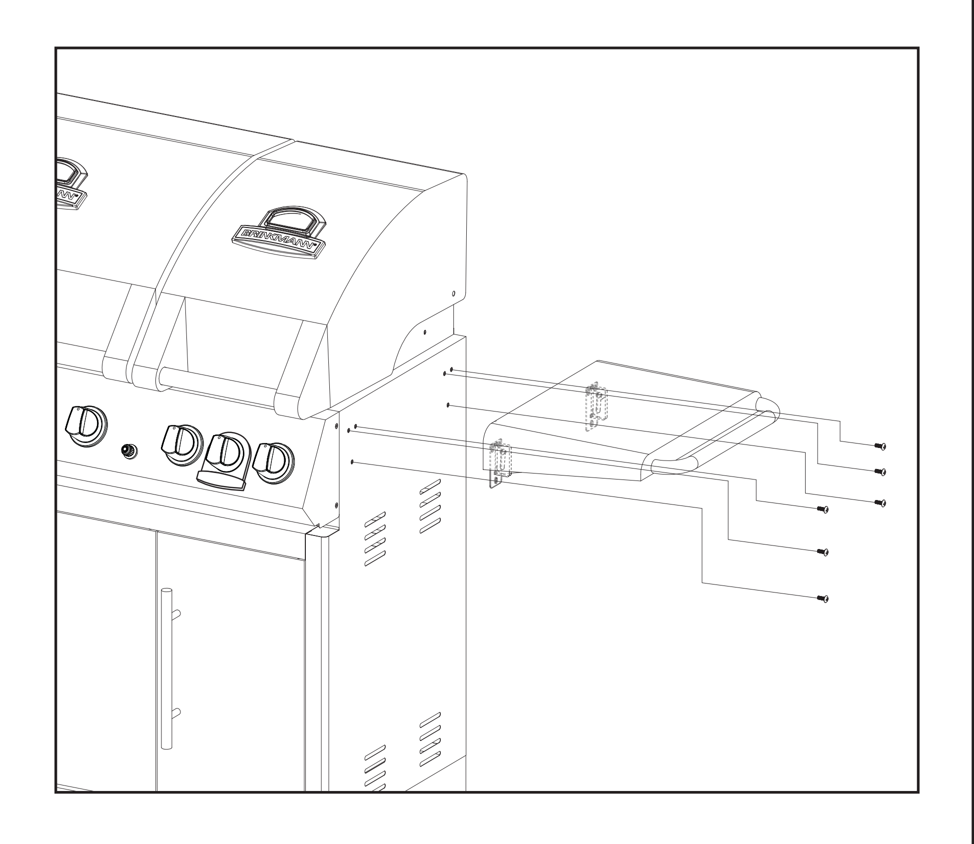


FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW·BRINKMANN·NET

(Proof of purchase will be required.)

Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.



Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay card-board down to protect grill finish and assembly area.

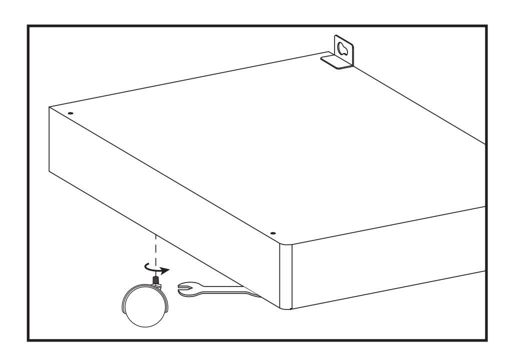
⚠CAUTION! Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

Step 1

Attach right side table to the grill cart using six pre-attached bolts from the grill cart. Tighten the bolts.

Step 2

Attach the plastic caster to the side bottom shelf using wrench provided.

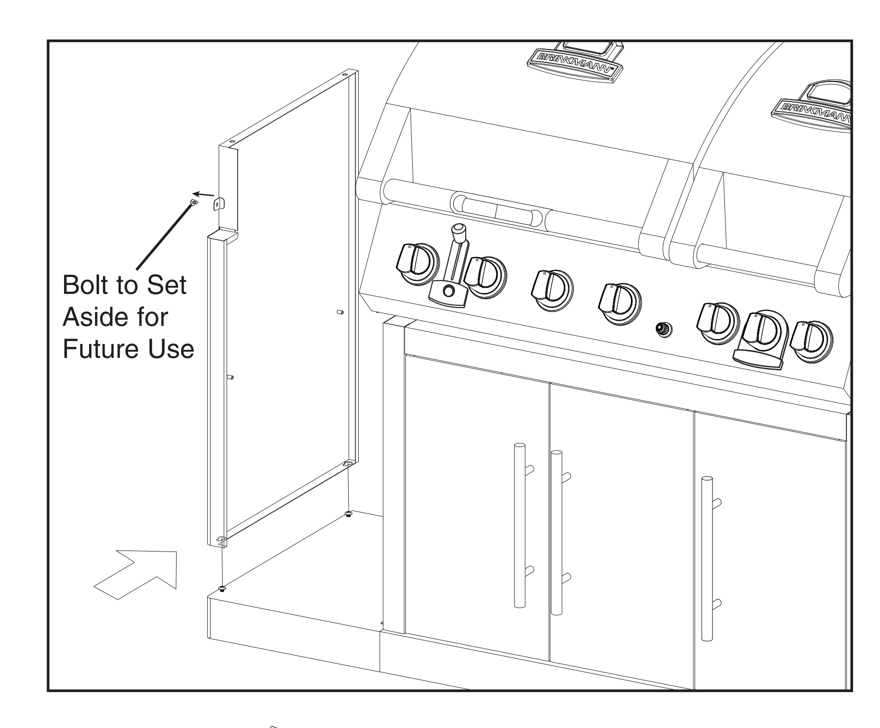


Step 3

Place side bottom shelf over two pre-attached bolts on the grill cart and slide toward back of grill. Tighten bolts securely.

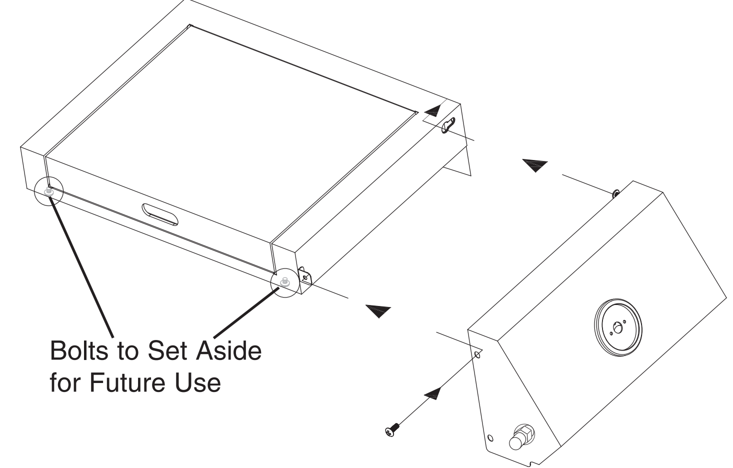
Step 4

Place left side panel over two pre-attached bolts on side bottom shelf and slide toward back of grill. Tighten bolts securely. Remove the bolt which is pre-attached to the side panel. Set aside for later use.



Step 5

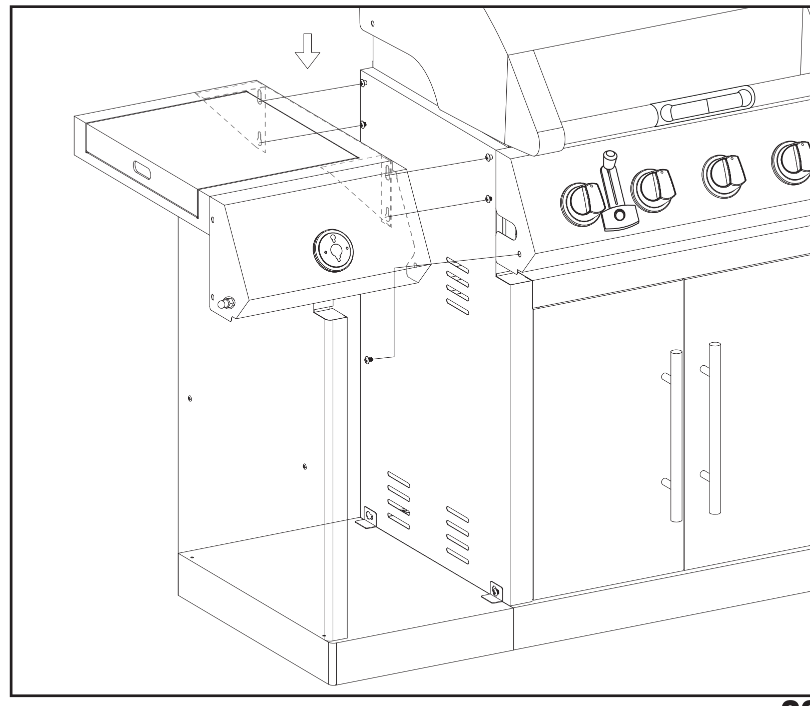
Remove three bolts from the side burner assembly. Align pre-attached bolt in side burner control panel with corresponding key hole in side burner assembly. Insert and slide to the right (as shown). Tighten bolt securely. Re-attach previously removed bolt. Set other two bolts aside.

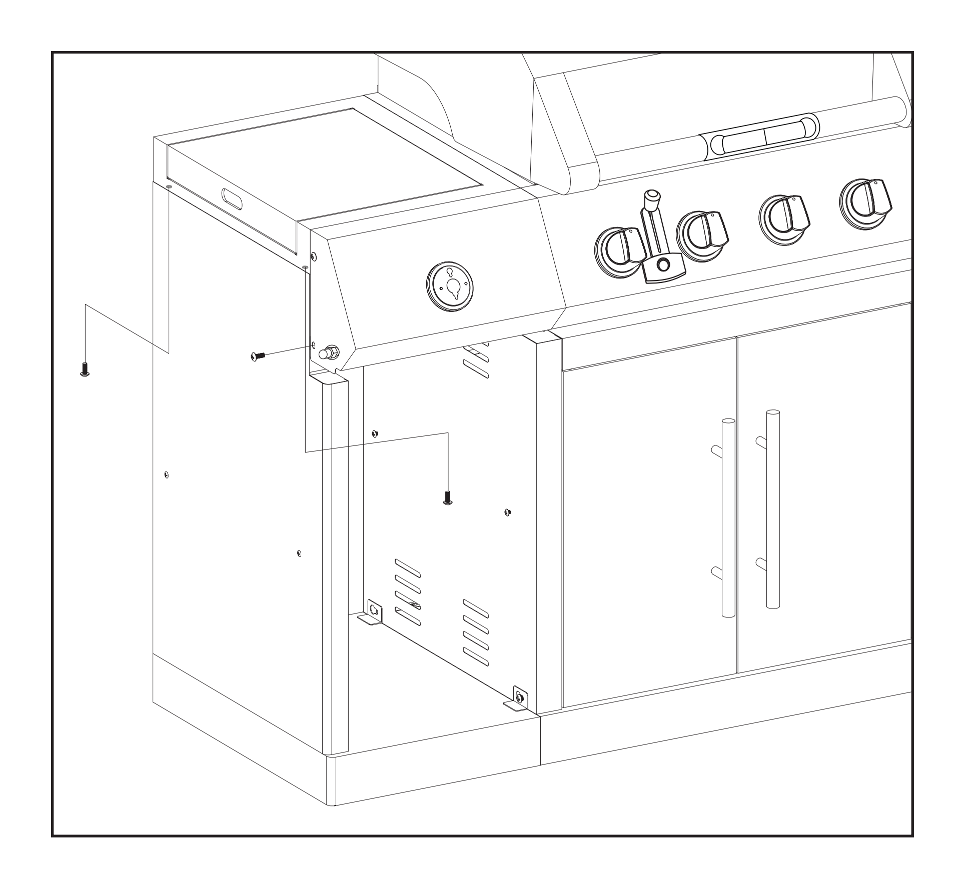


Step 6

Remove bolt from big firebox control panel. Attach the side burner assembly to the big firebox. Place key holes in side burner assembly over pre-attached bolts and slide down, then tighten securely. Attach side burner front panel to grill body using the previously removed bolt.

Note: Only need to tighten two lower bolts after sliding assembly down.





Side Burner Valve

Burner Venturi

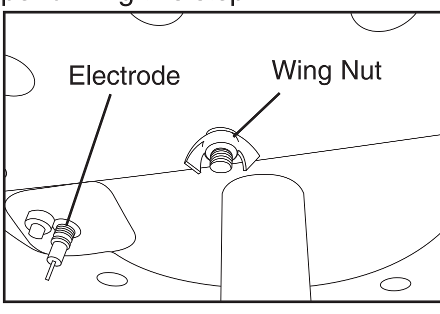
Valve Nozzle

Step 7

Attach side burner assembly to left side panel using the two bolts that were removed in step 5. Attach side burner control panel to left side panel using the bolt removed in step 4.

Step 8

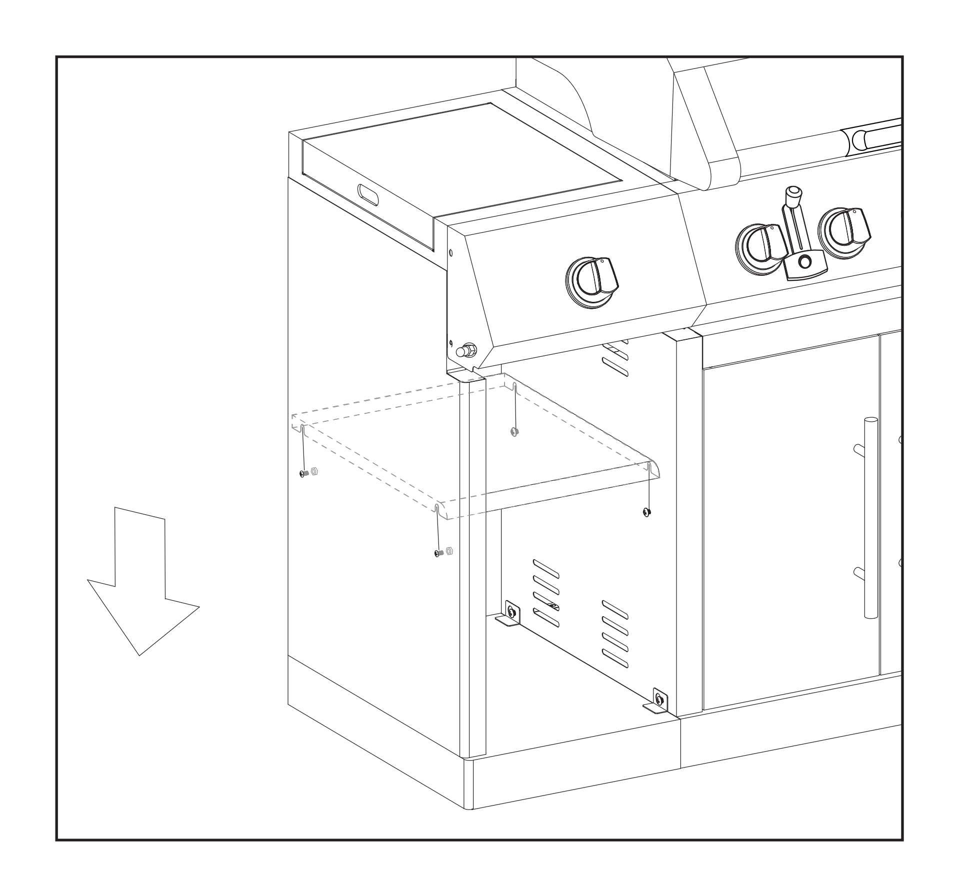
Remove the side burner by unscrewing the pre-attached wing nut on the side burner tray before performing this step.



Insert the side burner valve assembly through the holes in the side burner control panel. Slide down the valve to lock in place with key holes. Then tighten pre-attached bolts. Put side burner back in place. Make sure that the burner venturi aligns with the side burner valve. Firmly seat the valve nozzle into the burner venturi. Secure side burner with wing nut. Tighten securely. Place the side burner control knob on the side burner valve stem.

Step 9

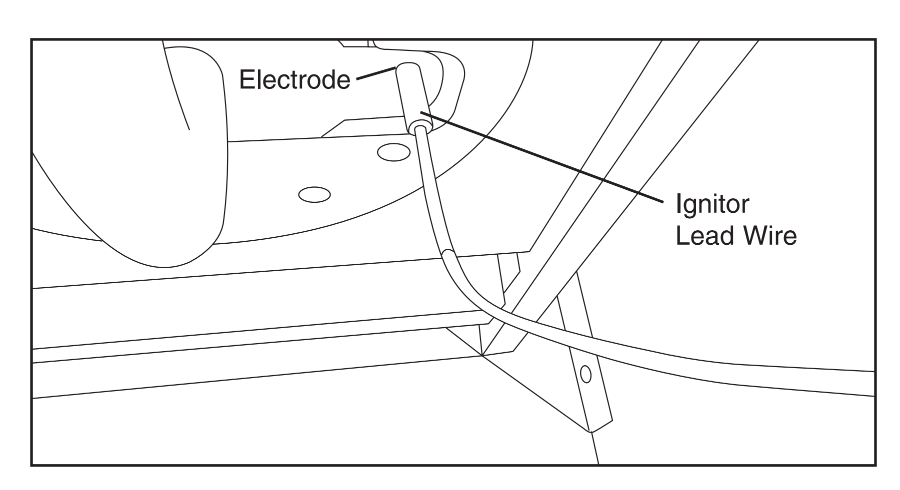
Attached side middle shelf by four pre-attached bolts and two nuts from grill cart.





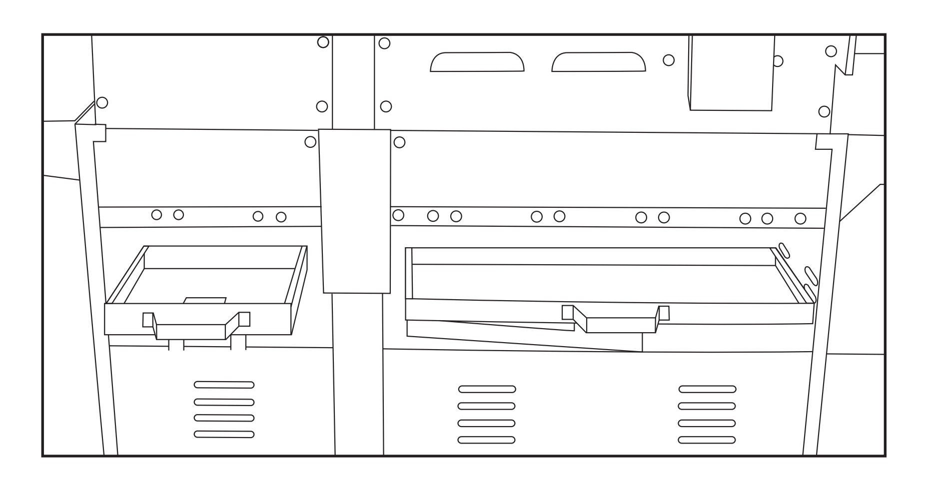
Step 10

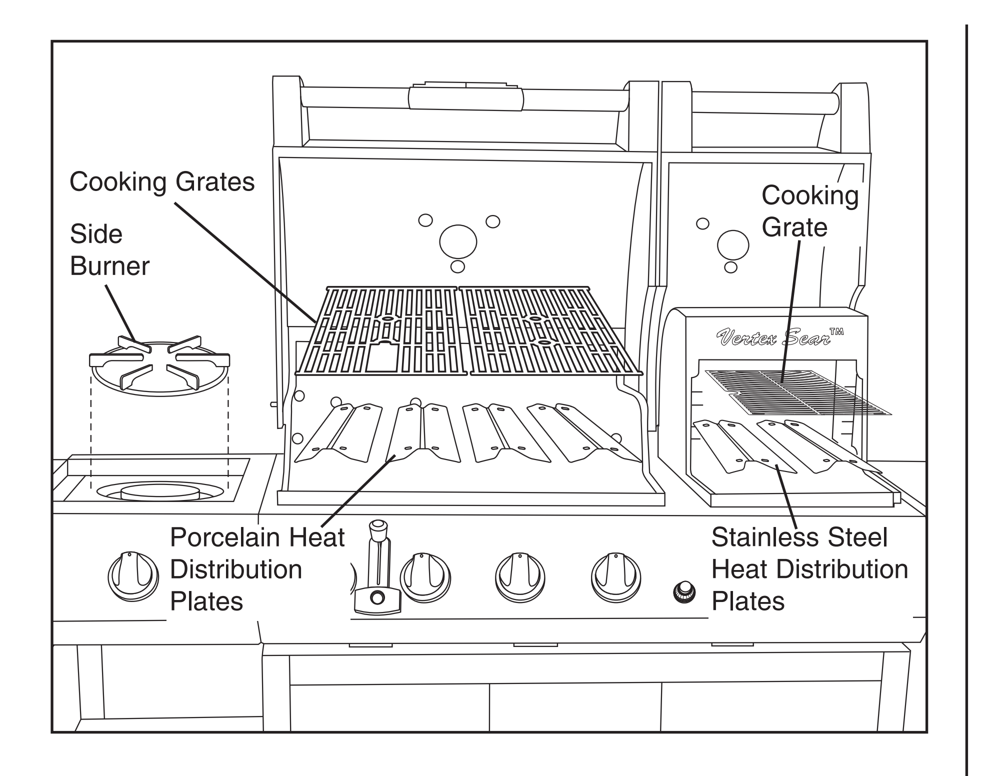
Attach side burner igniter lead wire to the electrode.

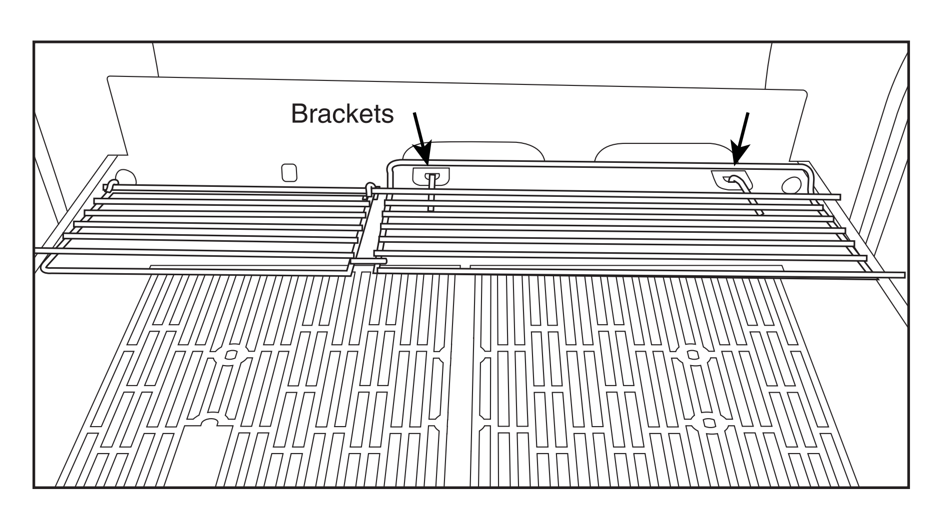


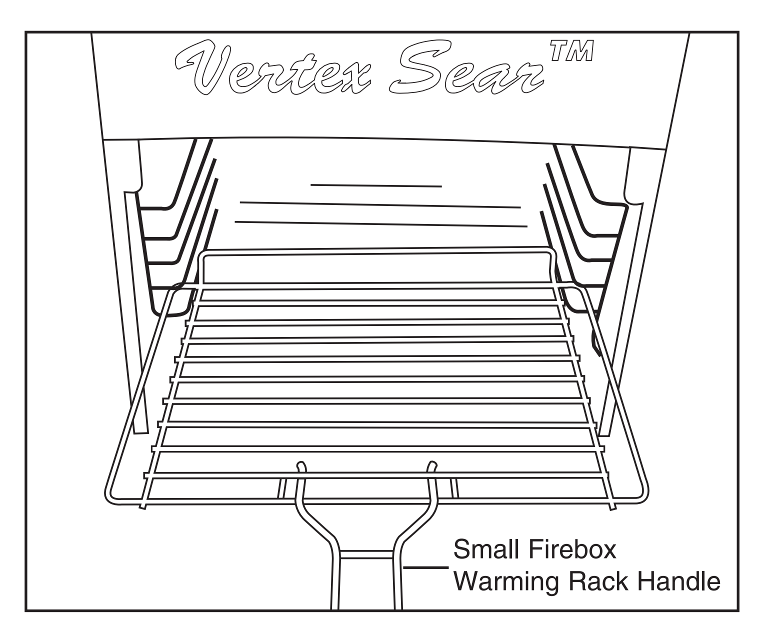
Step 11

Insert grease trays onto tracks on backside of grill. Hang grease cups from brackets on bottom of grease trays.









Step 12

Place the big and small firebox heat distribution plates on lower level of grill body assembly directly above burners.

Step 13

Place big firebox cooking grates and small firebox cooking grate on support ribs directly above heat distribution plates.

Step 14

Place the side burner grate onto the side burner table.

Step 15

Insert big firebox warming rack onto brackets so it sits above the cooking grates.

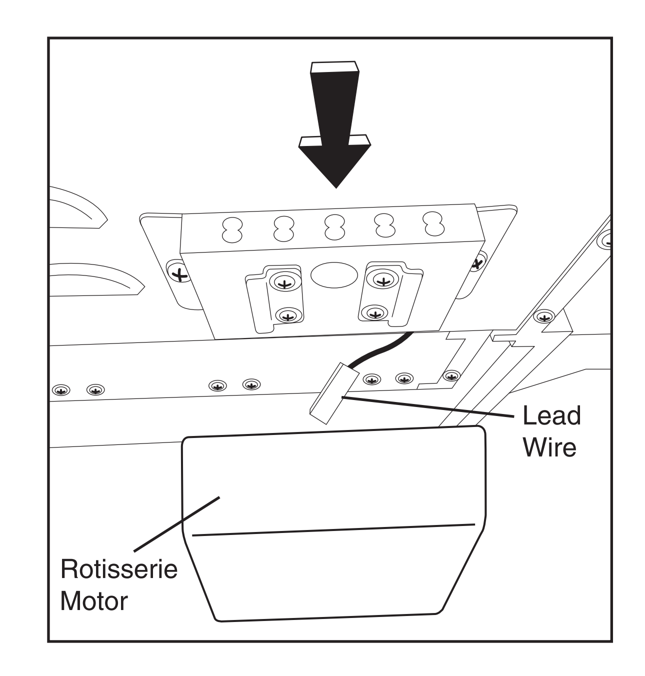
Step 16

Insert small firebox warming rack onto the bracket of desired height.

⚠ **CAUTION!** Use small firebox warming rack handle to avoid burns while Vertex Sear burner is in use.

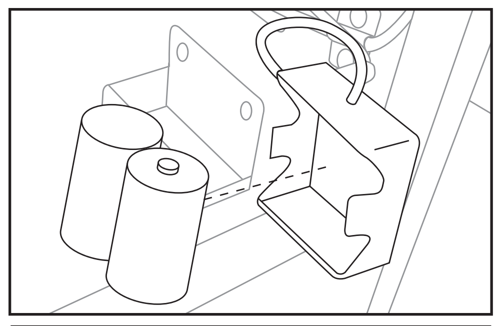
Step 17

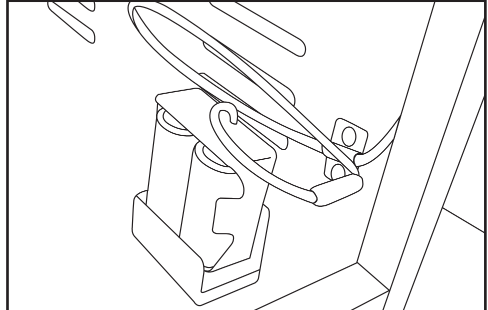
Slide rotisserie motor onto the tracks on the motor bracket located on the back of the grill. Attach lead wire coming from grill body to the motor.



Step 18

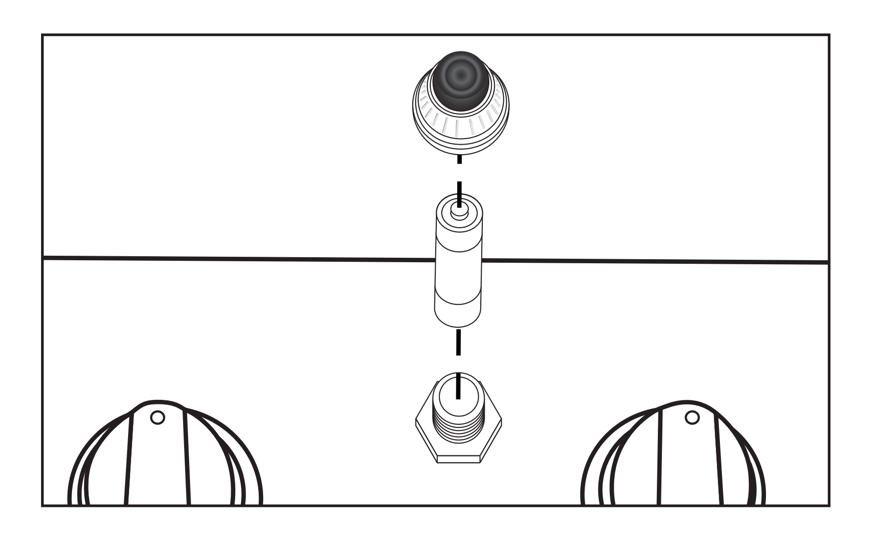
Place two D batteries into the motor battery compartment and put compartment into the holder which is attached on the cart side panel.





Step 19

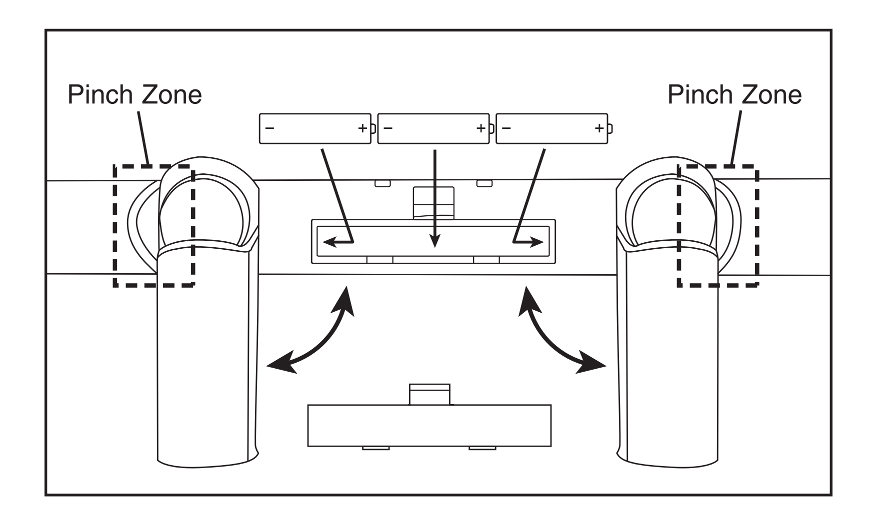
Remove igniter cap and insert one AA battery with positive end of the battery toward igniter cap. Replace igniter cap and make sure the igniter is working properly.



Step 20

Insert 3 AAA batteries into battery compartment on firebox handle. Lights turn on automatically when rotated away from handle.

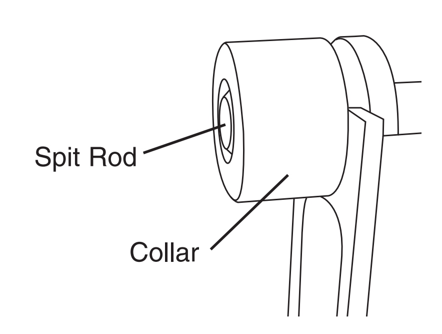
CAUTION! Keep hands away from pinch zone when rotating lights on.



ROTISSERIE OPERATING INSTRUCTIONS

Step 1
Slide rotisserie knob up to raise support bracket. Fold up left side of warming rack.

Step 2
Place one fork onto the spit rod with the prongs facing away from collar.



Step 3
Skewer meat with the spit rod and slide to the center of the rod.

Step 4
Place second fork onto the spit rod with the prongs facing the meat.

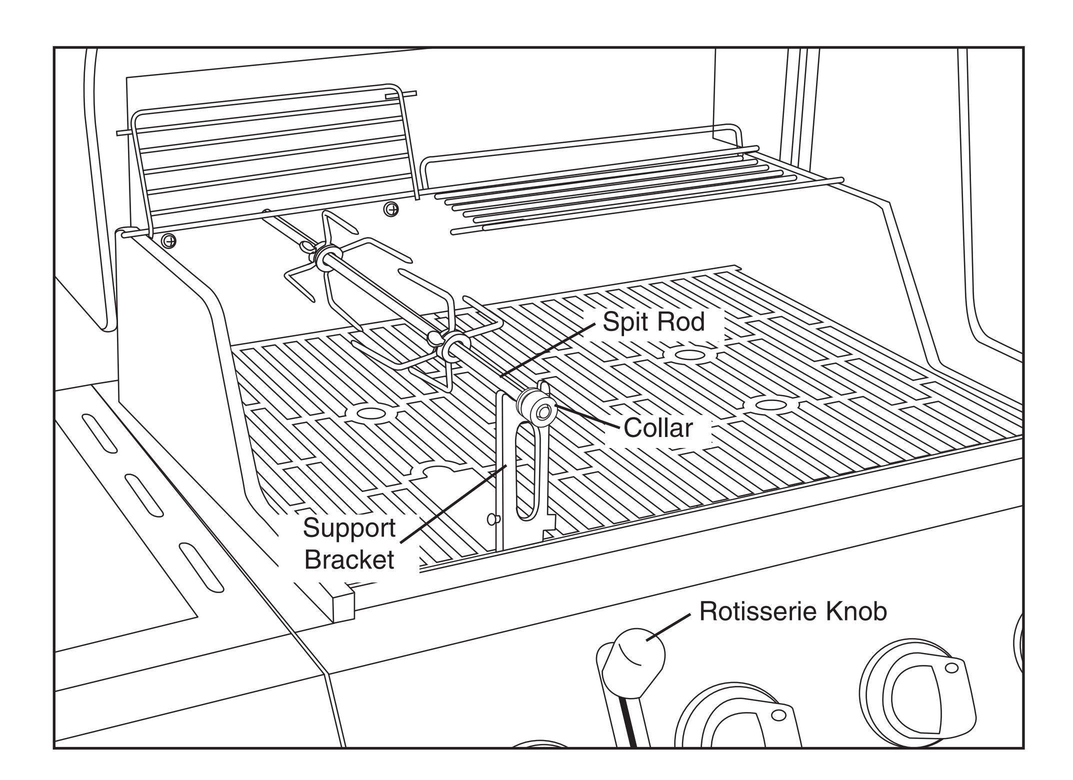
Step 5
Slide both forks tightly against the meat and securely tighten the fork set screws.

Step 6
Check the balance of the food on the rod by rotating the loaded spit rod loosely in your hands. The rod should rotate evenly with little effort. Adjust the food on the spit to achieve a balanced assembly.

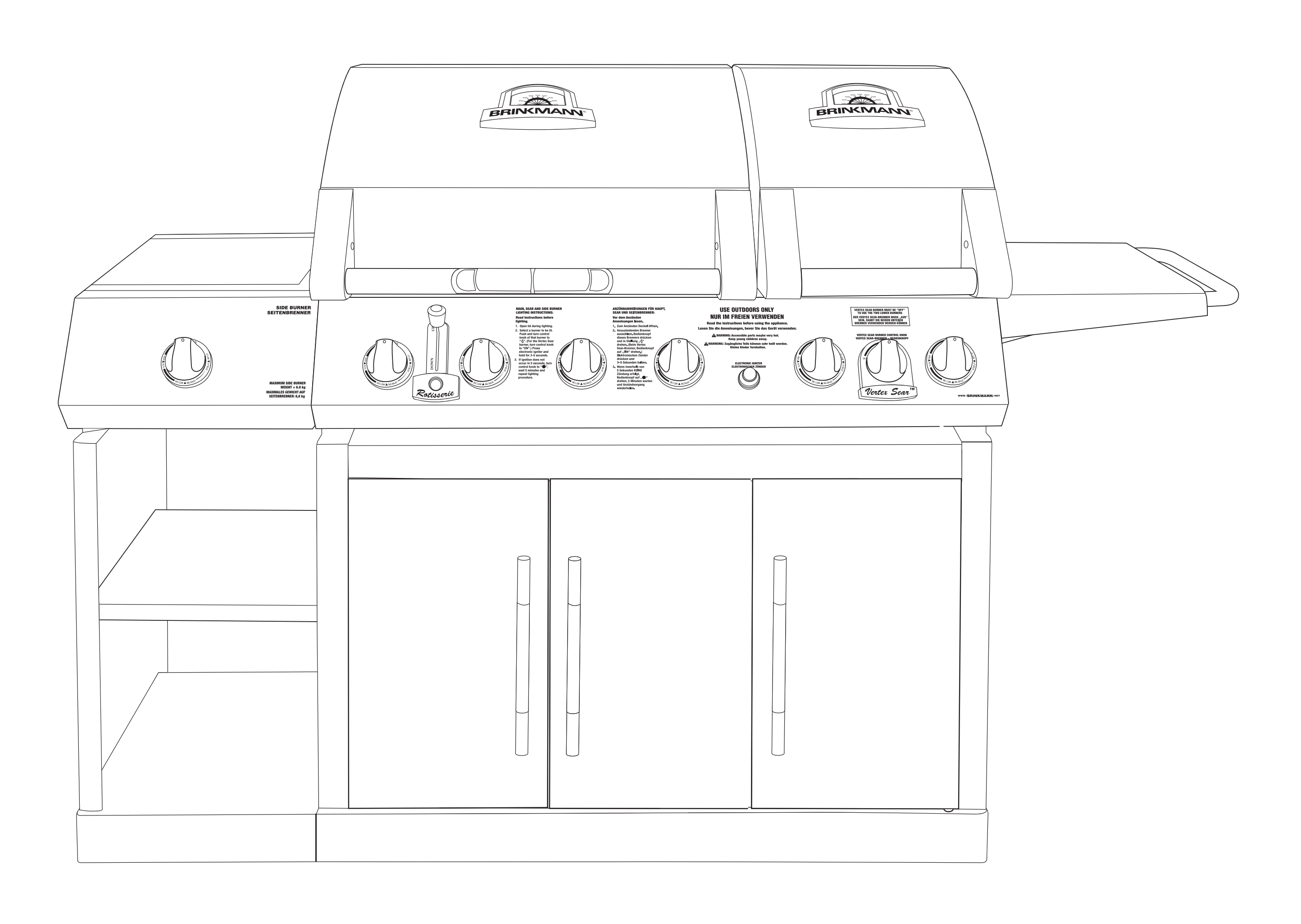
Step 7
Place the loaded spit rod into the motor assembly and place collar to rest on support bracket.

⚠ **WARNING:** Always use oven mitts/gloves to protect your hands. Metal parts become hot during use. Use extreme caution when handling spit rod and forks.

Step 8
Turn the rotisserie motor “ON”.



Brinkmann 3885 (Assembled)



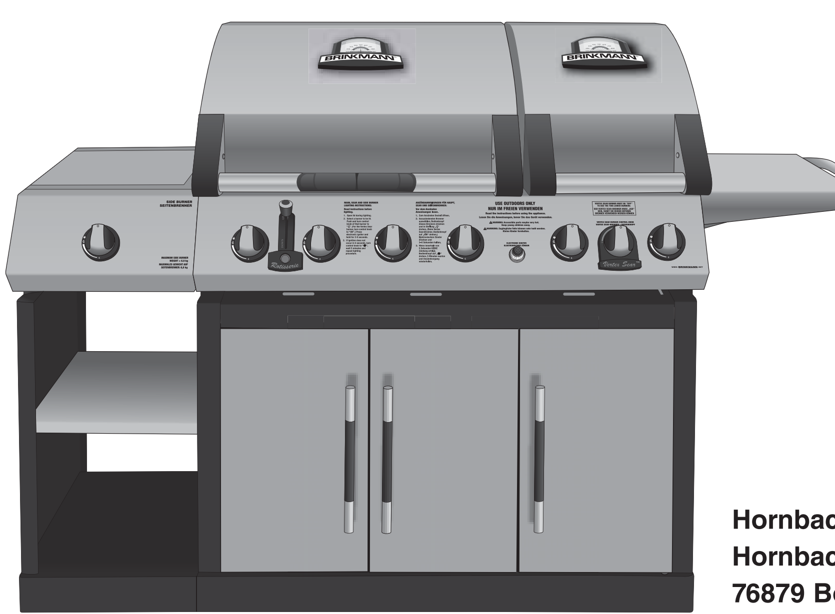
BRINKMANN®

Vertex Sear™ Gas Grill

BENUTZERHANDBUCH

MONTAGE- UND BETRIEBSANLEITUNG

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF, UM SPÄTER DARIN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN



Hornbach Baumarkt AG
Hornbachstraße 11
76879 Bornheim / Germany



WARNUNG

- **Nur für die Verwendung im Freien geeignet.**
- **Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden. Das Nichtbefolgen der Anweisungen kann zu Tod, schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.**
- **Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.**
- **Das Gerät während der Verwendung nicht bewegen.**
- **Nach Gebrauch die Gaszufuhr am Gaszylinder abdrehen.**
- **Änderungen am Gerät, Missbrauch bzw. die Nichteinhaltung der Anweisungen können gefährlich sein und führen zum Erlöschen des Garantieanspruchs. Ihre gesetzlich gewährleisteten Rechte werden hierdurch nicht beeinträchtigt.**
- **Bewahren Sie diese Anweisungen auf, um später darin nachschlagen zu können.**
- **Führen Sie jährlich eine Dichtheitsprüfung an Ihrem Grill durch. Vergewissern Sie sich, dass die Schlauchverbindungen fest sitzen, und führen Sie bei jedem erneuten Anschließen der Gasflasche eine Dichtheitsprüfung daran durch.**

ZU IHRER SICHERHEIT

Bei Gasgeruch:

1. **Gaszufuhr zum Gerät unterbinden.**
2. **Jegliches offene Feuer löschen.**
3. **Deckel bzw. Haube des Grills öffnen.**
4. **Wenn der Geruch anhält, Gerät nicht weiter verwenden. Wenden Sie sich an den lokalen Händler**

ZU IHRER SICHERHEIT

1. **Kein Benzin oder andere entzündliche Gase oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts lagern oder verwenden.**
2. **Nicht zur Verwendung angeschlossene Gaszylinder dürfen nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden.**

Manufacturer	The Brinkmann Corporation		
Product Name	Outdoor Gas Grill Appliance		
Model Number	810-3885-G		
Cat	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(50)}$
Country Code	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK	BE, CY, DK,EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI	AT, CH, DE, SK
Gas Type and Pressure	G30 Butane at 28-30 mbar and G31 Propane at 37 mbar	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar	G30 Butane and G31 Propane at 50 mbar
Nominal Heat Input	Main Burner: 6 X 3.3 kW, Side Burner: 3.5 kW, Top Burner: 2.8 kW		
Total Heat Input	23.3 kW(1687 g/h)		
⚠ **CAUTION:**			
USE OUTDOORS ONLY			
READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE			
WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY			

INHALT:

Allgemeine Warnungen 32-33

Anschließen des Gaszylinders (Tanks) 33-34

Anbringen von Schlauch und Regler 34-35

Dichtheitsprüfung 35-36

Checkliste vor der Verwe 37

Anweisungen zum Anzünden. 37-39

Betrieb des Grills 40-41

Verwenden anderer Funktionen des Grills. 41

Ordnungsgemäße Pflege und Wartung 41-43

Transport und Lagerung. 44

Fehlerbehebung 45-46

Grilltipps 46

Montageanweisungen 47-57

Garantieinformationen . . . . Rückseitenabdeckung

⚠ **GEFAHR:** Zeigt eine drohende Gefahrensituation an, die zu Tod oder ernsthaften Verletzungen führen wird, wenn sie nicht vermieden wird.

⚠ **WARNUNG:** Weist auf die Möglichkeit ernsthafter Verletzungen hin, wenn die Anweisungen nicht eingehalten werden. Lesen und befolgen Sie unbedingt sämtliche Hinweise.

⚠ **ACHTUNG:** Zeigt eine potenzielle gefahrensituation an, die zu leichten bis mittelschweren verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

WENN SIE ABDECKUNGEN, ZUBEHÖR UND ANDERE PRODUKTE KAUFEN MÖCHTEN, BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER:

WWW.BRINKMANN.NET

ALLGEMEINE WARNUNGEN:

⚠ WARNUNG

- **Führen Sie vor der ersten Verwendung (auch wenn der Grill vollständig montiert erworben wurde) sowie nach jeder erneuten Befüllung des Tanks eine Dichtheitsprüfung aller Verbindungen durch.**
- **Überprüfen Sie Grill und Propantank vor jeder Verwendung laut den Anweisungen in den Abschnitten „Dichtheitsprüfung“ und „Checkliste vor der Verwendung“ dieses Handbuchs.**
- **Niemals Erdgas in einem für flüssiges Propangas ausgelegten Gerät verwenden.**
- **Niemals Holzkohle, Lavasteine oder Holzbriketts in einem Gasgrill verwenden. Räucherspäne dürfen nur in einer Räucherbox aus Metall verwendet werden, um die Asche aufzufangen und Brände zu vermeiden.**
- **Vergewissern Sie sich bei jedem Gebrauch, dass aus allen Brennerdüsen Flammen austreten. Spinnen und Insekten nutzen Brennerrohre gerne zum Nestbau. Blockierte Brennerrohre können den Gasfluss zu den Brennern unterbinden und zu einem Feuer in den Brennerrohren oder unterhalb des Grills führen.**
- **Niemals mithilfe eines Streichholzes oder von offenem Feuer auf Lecks prüfen.**
- **Niemals Benzin, Flüssiganzünder, Farbverdünner oder andere entzündliche Flüssigkeiten, Gase oder brennbare Stoffe im Grill oder in dessen Nähe lagern oder verwenden.**
- **KEINESFALLS die Lüftungsbereiche an den Seiten, an der Rückwand bzw. im Fahrgestell des Grills blockieren.**
- **Die Grillroste oder andere Teile NICHT mit Alufolie bedecken, da dies die Lüftung blockiert und Schäden am Grill oder Verletzungen auftreten können.**
- **Seitentische nie mit mehr als 6,8 kg Gewicht belasten. NICHT auf den Seitentischen abstützen. Den Grill NICHT an den Seitentischen anheben.**
- **Kinder und Haustiere vom heißen Grill fernhalten. KEINESFALLS Kindern erlauben, den Grill zu verwenden oder in dessen Nähe zu spielen.**
- **Grill NICHT unbeaufsichtigt lassen, während er EINgeschaltet ist oder verwendet wird.**
- **Gasschlauch NICHT in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen lassen. Gasschlauch, falls erforderlich, umlenken.**
- **Fett oder heißen Bratensaft NICHT auf Schlauch und Reglerbaugruppe fallen lassen. Falls dies geschieht, Gaszufuhr sofort ABstellen. Fettschale/-pfanne leeren und Schlauch und Reglerbaugruppe vor der Verwendung reinigen und auf Schäden prüfen.**
- **Grill nie ohne eingesetzte Fettschale/-pfanne verwenden.**
- **Stromkabel von Wasser und heißen Oberflächen fernhalten.**
- **KEINESFALLS Wasser auf Fettbrände gießen. Das Löschen eines Fettbrands durch Schließen des Deckels ist nicht möglich. Verwenden Sie einen Feuerlöscher mit BC-Löschpulver oder ersticken Sie den Brand mit Erde, Sand oder Natron.**
- **NICHT unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol verwenden.**
- **NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN GEEIGNET. NICHT in geschlossenen Räumen oder in umbauten Bereichen, wie Garagen, Schuppen oder überdachten Durchgängen verwenden.**
- **Stellen Sie den Grill im Freien auf einer nicht brennbaren, ebenen Oberfläche an einem gut belüfteten Standort auf, mit sicherer Entfernung von 3,1 Metern von brennbaren Materialien, Gebäuden und Überständen.**
- **Bei Wohnanlagen: Halten Sie Rücksprache mit der Hausverwaltung und befolgen sie die Bestimmungen und Brandschutzverordnungen, die für die Verwendung von Gasgrills in Ihrem Wohnkomplex gelten. Nur im Freien auf dem Boden (nicht auf einem Balkon, einer Veranda, einer Garage usw.) mit einem Mindestabstand von 4,6 Metern auf allen Seiten von Wänden, Bauwerken oder brennbarem Material verwenden.**
- **Halten Sie auf allen Seiten einen Mindestabstand von 0,91 Metern zwischen Grill, Geländern, Wänden oder anderen brennbaren Materialien ein. Die Nichteinhaltung dieser Abstände kann die ordnungsgemäße Belüftung verhindern und das Risiko von Feuer und/oder Sachbeschädigung erhöhen, die auch zu Personenschäden führen können. Grill NICHT unter ungeschützten brennbaren Verdecken verwenden.**

- **Grill nicht in oder auf einem Campingfahrzeug und/oder Boot verwenden bzw. installieren.**
- **Dieses Grillmodell NICHT in eine Einbau- oder Einschubkonstruktion integrieren.**
- **Wenn eine Bürste zum Reinigen der Kochflächen verwendet wird, müssen Sie vor dem Grillen sicherstellen, dass sich keine losen Borsten mehr auf den Kochflächen befinden, da diese sich an das Gargut anheften können.**
- **KEINE Gegenstände im Fahrgestell lagern, die Feuer fangen oder den Grill beschädigen könnten (beispielsweise Swimmingpoolzubehör/-chemikalien, Tischtücher, Holzspäne)**
- **Der Grill ist während der Verwendung heiß. Zur Vermeidung von Verbrennungen:**
  - **Versuchen Sie NICHT, den Grill zu bewegen.**
  - **Blockieren Sie die Räder, damit sich das Gerät nicht versehentlich bewegt.**
  - **Tragen Sie Schutz- oder Topfhandschuhe.**
  - **Berühren Sie KEINERLEI heiße Oberflächen des Grills.**
  - **Tragen Sie KEINE lose Kleidung und achten Sie darauf, dass Ihr Haar nicht mit dem Grill in Kontakt kommt.**
- **Nicht für die gewerbliche Nutzung geeignet. Verwenden Sie diesen Grill AUSSCHLIESSLICH für seinen vorgesehenen Zweck.**

⚠ GEHEN SIE BEI DER VERWENDUNG IHRES GASGRILLS SORGFÄLTIG UND UMSICHTIG VOR.

WENN SIE DIE SICHERHEITSWARNUNGEN UND RICHTLINIEN IN DIESEM HANDBUCH NICHT EINHALTEN, KÖNNTE DIES ZU SCHWEREN. VERLETZUNGEN ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN.

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF, UM SPÄTER DARIN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

ANSCHLIESSEN DES GASZYLINDERS (TANKS)

⚠ WARNUNG

- **NICHT an einen Zylinder anschließen, der eine andere Art von Ventilverbindungsmechanismus verwendet.**
- **Zylinderventil ausschalten, wenn der Grill nicht verwendet wird.**
- **Tank vorsichtig handhaben.**
- **Zylinder stets in aufrechter Position befestigen.**
- **Nie einen unregulierten Gaszylinder an den Grill anschließen.**
- **Gaszylinder NICHT übermäßiger Hitze oder Zündquellen aussetzen.**
- **KEINESFALLS einen Reservegaszylinder unter dem Grill oder in dessen Nähe lagern.**
- **Den Gaszylinder nur von qualifizierten Gashändlern auffüllen oder reparieren lassen.**
- **Den Gaszylinder NICHT mit mehr als 80 % seiner Kapazität füllen lassen.**
- **Alle Warnungen und Anweisungen auf dem Zylinder und im Begleitmaterial dieses Produkts lesen und befolgen.**

⚠ GEFAHR

- **KEINESFALLS einen Reservegaszylinder (voll oder leer) unter dem Grill oder in dessen Nähe lagern. Dies könnte bewirken, dass übermäßiger Druck ausgestoßen wird, was zu Feuer, Explosion oder schweren Verletzungen, bis hin zum Tod führen kann.**
- **Propangas ist schwerer als Luft und sammelt sich in tiefer liegenden Bereichen. Eine ordnungsgemäße Belüftung ist extrem wichtig. Halten Sie die Lüftungsöffnung(en) des Gaszylindergehäuses frei von Blockierungen und Ablagerungen.**
- **Keine Fremdkörper in den Ventilauslass des Zylinders einführen, da dadurch die Gummidichtung beschädigt werden könnte. Keinen Propantank mit beschädigter Gummidichtung verwenden. Eine beschädigte Gummidichtung kann zu einem Gasleck führen, wodurch es möglicherweise zu Explosion, Brand, schweren Verletzungen oder Tod kommen kann.**
- **Zylinder (Tank) während Verwendung, Transport und Lagerung stets in aufrechter Position halten.**

AUFFÜLLEN DES GASZYLINDERS (TANKS):

⚠WARNUNG

- **Den Gaszylinder nur von zugelassenen Gashändlern ordnungsgemäß auffüllen oder reparieren lassen.**
- **Neue Tanks sollten vor dem Befüllen gereinigt werden. Informieren Sie den Gashändler, wenn Sie einen neuen Tank verwenden.**
- **Den Gaszylinder NICHT mit mehr als 80 % seiner Kapazität füllen lassen. Überfüllte Tanks können gefährlich werden. In überfüllten Tanks kann sich ein Druck aufbauen und dazu führen, dass gasförmiges Propan aus dem Ventil austritt. Das Gas ist entflammbar und bei Kontakt mit Funken oder einer Flamme kann es zu einer Explosion kommen, die zu schweren Verbrennungen, Personenschäden oder Tod führen kann.**
- **Verwenden Sie stets eine Schutzkappe, wenn der Grill nicht mit dem Zylinder verbunden ist**

ANSCHLIESSEN DES GASZYLINDERS (TANKS):

1. Vergewissern Sie sich durch Drehen des Ventilknopfs im Uhrzeigersinn, dass das Zylinderventil geschlossen wurde.
2. Stellen Sie den Zylinder neben dem Grill auf eine ebene Oberfläche.
3. Richten Sie den Zylinder so aus der Schlauch nicht geknickt oder beschädigt wird.

ANBRINGEN VON SCHLAUCH UND REGLER:

⚠WARNUNG

- **AUSSCHLIESSLICH die im Lieferumfang des Grills enthaltene Druckregler/Schlauch-Baugruppe verwenden.**
- **Versuchen Sie NICHT, einen Regler einzustellen oder zu reparieren.**
- **Vergewissern Sie sich, dass das Tankventil GESCHLOSSEN ist, bevor Sie den Gaszylinder an Ihren Grill anschließen. Drehen Sie den Ventilknopf im Uhrzeigersinn, um das Ventil ordnungsgemäß zu schließen. Lesen und befolgen Sie alle Anweisungen und Warnungen auf den Sicherheitsetiketten des Versorgungsschlauchs. Lesen und befolgen Sie alle Warnungen in diesem Handbuch zur sicheren Verwendung von Gaszylindern sowie von Schlauch und Regler, bevor Sie den Zylinder am Grill anschließen. Lesen und befolgen Sie alle Warnungen auf dem Zylinder**

ANSCHLIESSEN VON SCHLAUCH UND REGLER:

1. Der Regler darf nur am Gaszylinder angebracht oder abgebaut werden, wenn der Zylinder sich in Ruhe befindet.
2. Vergewissern Sie sich durch Drehen des Ventilknopfs im Uhrzeigersinn, dass das Zylinderventil geschlossen wurde.
3. Vergewissern Sie sich, dass sich die Brennerbedienknöpfe des Grills in der Stellung „AUS“ befinden.
4. Führen Sie vor jeder Verwendung eine Sichtprüfung der Schlauchbaugruppe auf Anzeichen von Beschädigung, übermäßiger Abnutzung oder Verschleiß durch. Wenn solche Anzeichen gefunden werden, tauschen Sie die Baugruppe aus, bevor Sie den Grill verwenden.
5. Entfernen Sie die Kunststoffschutzkappe vom Zylinderventil.
6. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch keine Knicke aufweist, keine scharfen Kanten berührt und keinen Kontakt mit Oberflächen hat, die während der Verwendung heiß werden können.
7. Halten Sie den Regler fest und führen Sie den Messingstutzen in den Zylinderventilauslass ein. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß zentriert ist.
8. Drehen Sie die große Überwurfmutter von Hand gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie vollständig fest. Achten Sie darauf, die Überwurfmutter nicht auf dem Zylinderventil zu verkanten. Verwenden Sie keine Werkzeuge zum Festziehen der Verbindung.

   Hinweis: Wenn Sie den Anschluss nicht herstellen können, wiederholen Sie die Schritte 6 und 7.
9. Führen Sie vor dem Anzünden des Grills eine Dichtheitsprüfung aller Anschlüsse durch. Siehe Abschnitt „Dichtheitsprüfung“ in diesem Handbuch

DICHTHEITSPRÜFUNG:

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie den Grill nie, ohne zuvor alle Gasanschlüsse, Schläuche und den Propantank auf Dichtheit überprüft zu haben. Die entsprechenden Vorgehensweisen finden Sie im Abschnitt „Dichtheitsprüfung“ in diesem Handbuch.**

⚠ GEFAHR

Zur Vermeidung von Brand- oder Explosionsgefahr:

- **Während der Durchführung von Dichtheitsprüfungen NICHT rauchen oder Zündquellen im Umfeld zulassen.**
- **Prüfung IM FREIEN in einem gut belüfteten, windgeschützten Bereich durchführen.**
- **Dichtheitsprüfungen niemals mithilfe eines Streichholzes oder von offenem Feuer durchführen.**
- **Dichtheitsprüfungen niemals durchführen, während der Grill verwendet wird oder noch heiß ist.**

ZEITPUNKTE ZUR DURCHFÜHRUNG EINER DICHTHEITSPRÜFUNG:

- Nach der Montage des Grills und vor dem ersten Anzünden, auch wenn der Grill vollständig montiert erworben wurde.
- Nach jedem erneuten Befüllen bzw. Austausch des Gaszylinders oder wenn eine der Gaskomponenten abgeklemmt oder ausgetauscht wurde.
- Nach jeder Standortänderung des Grills.
- Mindestens einmal pro Jahr oder wenn der Grill mehr als 60 Tage lang nicht verwendet wurde.

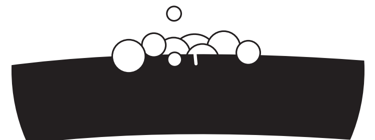
DICHTHEITSPRÜFUNG:

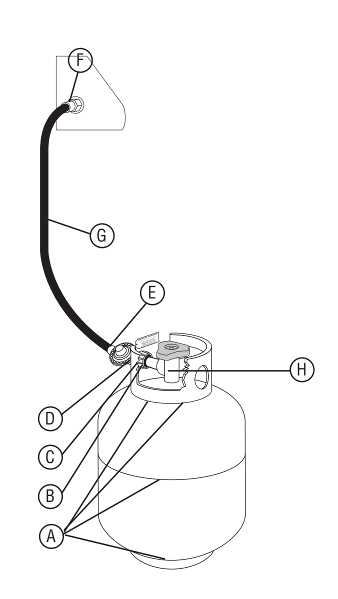
⚠ **ACHTUNG: Starke Nebengerüche, Erkältungen, Nebenhöhlenverstopfung usw. können die Ermittlung von austretendem Propan anhand des Geruchs verhindern. Gehen Sie beim Testen auf Gaslecks mit Vorsicht und gesundem Menschenverstand vor.**

Hinweis: Die Dichtheitsprüfung muss in einem Bereich durchgeführt werden, der ausreichend beleuchtet ist, um sehen zu können, ob sich Blasen bilden, und darf nicht in einem windigen oder lauten Bereich erfolgen, damit größere Lecks anhand des Geruchs oder Geräuschs entdeckt werden können.

1. Stellen Sie eine Mischung aus 50 % Wasser und 50 % flüssigem Spülmittel her.
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Bedienknöpfe in der Stellung „AUS“ befinden.
4. Drehen Sie das Gas am Zylinderventil auf. Drehen Sie den Zylinderventilknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis er vollständig geöffnet ist. Wenn Sie ein rauschendes Geräusch hören oder Gas riechen, drehen Sie das Gas ab. Dichten Sie alle undichten Verbindungen ab.
5. Tragen Sie die Spülmittel-/Wassermischung auf folgende Bereiche auf:
   - Ⓐ Schweißnähte des Tanks (Zylinders).
   - Ⓑ Verbindungsmutter zum Tankventil.
   - Ⓒ Rückseite der Verbindungsmutter zum Messingstutzen.
   - Ⓓ Verbindung des Messingstutzens in den Regler.
   - Ⓔ Regleranschlüsse zu Gasschläuchen.
   - Ⓕ Gasanschluss zum Gasverteiler.
   - Ⓖ Volle Länge des Gasschlauchs.
   - Ⓗ Tankventil zum Zylinder.
6. Überprüfen Sie jede aufgeführte Stelle (A–H) auf Blasenbildung (weist auf Leck hin). Große Lecks können möglicherweise nicht durch Blasen erkannt werden, sollten jedoch mit einem rauschenden Geräusch oder Gasgeruch einhergehen.
7. Drehen Sie die Gasversorgung am Zylinderventil ab.
8. Schalten Sie die Bedienknöpfe ein, um den Gasdruck im Schlauch abzulassen.
9. Drehen Sie die Bedienknöpfe in die Stellung „AUS“.
10. Dichten Sie alle undichten Verbindungen ab.
11. Wiederholen Sie den Seifenwassertest, bis keine Lecks mehr gefunden werden.
12. Drehen Sie die Gaszufuhr am Zylinderventil bis zur Verwendung des Grills ab.
13. Waschen Sie die Seifenreste mit kaltem Wasser ab und trocknen Sie die Bereiche mit einem Tuch.
14. Warten Sie 5 Minuten, damit das gesamte Gas den Bereich verlassen hat, bevor Sie den Grill anzünden.

Auf Blasen achten





⚠ **WARNUNG:** Grill **NICHT** verwenden, wenn Undichtigkeiten nicht behoben werden können. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Reparaturdienst für Gasgeräte.

CHECKLISTE VOR DER VERWENDUNG:

⚠ GEFAHR

Sachschäden, Personenschäden, schwere Verbrennungen und Tod sind möglich, wenn diese Sicherheitsschritte nicht befolgt werden. Die folgenden Schritte sollten durchgeführt werden, nachdem der Grill montiert wurde, sowie vor jeder Verwendung. Verwenden Sie diesen Grill NICHT, solange Sie nicht SÄMTLICHE Warnungen und Anweisungen in diesem Handbuch gelesen und verstanden haben.

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill ordnungsgemäß montiert wurde.
- Untersuchen Sie den Gasschlauch vor jeder Verwendung auf Brand- und Scheuerstellen, Knicke sowie auf ordnungsgemäße Schlauchführung. Wenn übermäßiger Abrieb oder Verschleiß zu bemerken ist oder wenn der Schlauch Einschnitte aufweist, muss er vor Verwendung des Grills ausgetauscht werden.
- Führen Sie eine Dichtheitsprüfung an allen Gasanschlüssen, am Schlauch und am Propantank durch. Siehe Abschnitt „Dichtheitsprüfung“.
- Vergewissern Sie sich, dass alle etwaig vorhandenen Stromkabel ordnungsgemäß geerdet sind. Halten Sie alle Stromkabel und den Gasschlauch von jeglichen heißen Oberflächen fern. Der Schlauch sollte mindestens 7,6 cm von heißen Oberflächen entfernt sein.
- Stellen Sie den Grill auf einer nicht brennbaren, ebenen Oberfläche an einem gut belüfteten Standort auf, mit sicherer Entfernung von 3,1 Metern von brennbaren Materialien, Gebäuden und Überständen.
- Platzieren Sie die leere Fettpfanne ordnungsgemäß unter der Fettablauföffnung an der Unterseite des Grills, um während der Verwendung das Fett aufzufangen.
- KEINESFALLS die Lüftungsbereiche an den Seiten, an der Rückwand bzw. im Fahrgestell des Grills blockieren.

ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN:

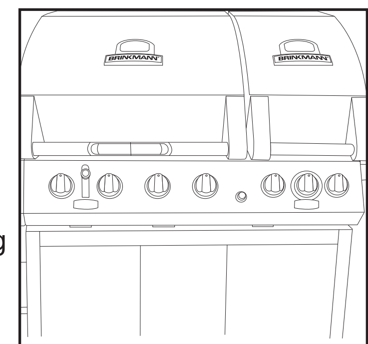
⚠ WARNUNG

Lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen in diesem Handbuch. Überspringen Sie KEINE Warnungen und Anweisungen aus den vorangegangenen Abschnitten dieses Handbuchs.

Befolgen Sie die Anweisungen genau.

1. **ÖFFNEN SIE DEN GRILLDECKEL, bevor Sie versuchen, einen Brenner anzuzünden, damit sich keine Gase im Inneren des Grills ansammeln. Bei geschlossenem Grilldeckel kann es zu einer Explosion kommen.**
2. **Vergewissern Sie sich, dass alle Brennerbedienknöpfe und das Zylinderventil in die Stellung „AUS“ gedreht wurden.**
3. **Aktivieren Sie die Gaszufuhr, indem Sie den Zylinderventilknopf langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er vollständig geöffnet ist.**
4. **Halten Sie beim Anzünden Kopf, Körper oder Arme NICHT über den Grill**

ANZÜNDEN DER HAUPTBRENNER: GROSSE UND KLEINE FEUERKAMMER:

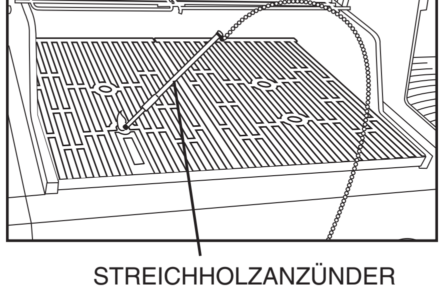


1. Öffnen Sie vor dem Anzünden des Brenners den Deckel.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Bedienknöpfe in der Stellung “●” (AUS) befinden.
3. Wählen Sie den anzuzündenden Brenner aus. Drücken Sie den Bedienknopf dieses Brenners und drehen Sie ihn in die Stellung “🔥” (HOCH).
4. Drücken Sie den elektronischen Zünder und halten Sie ihn 3–5 Sekunden lang gedrückt, um den Brenner anzuzünden.
5. Wenn innerhalb von 5 Sekunden KEINE Zündung erfolgt, drehen Sie den Bedienknopf auf “●” (AUS), warten Sie 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann, und wiederholen Sie den Anzündvorgang.

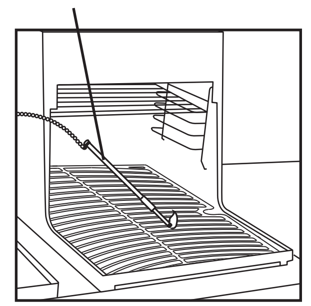
6. Wiederholen Sie die Schritte 3–5 zum Anzünden der einzelnen Brenner. Verwenden Sie zum Anzünden der einzelnen Brenner stets den elektronischen Zünder. Wenn der Brenner sich mit dem Druckknopfzünder nicht zünden lässt, warten Sie 5 Minuten, und gehen Sie dann vor wie im Abschnitt „Anzünden der Hauptbrenner mit einem Streichholz“ beschrieben.
7. Drehen Sie zum Ausschalten die einzelnen Steuerknöpfe im Uhrzeigersinn, bis sie in der Stellung “●” (AUS) einrasten. Dadurch wird nicht die Gaszufuhr vom Zylinder unterbunden.

   Hinweis: Der Vertex Sear-Brenner muss „AUS“ sein, damit die beiden unteren Brenner verwendet werden können. Die beiden Brenner unter dem Vertex Sear Burner lassen sich nicht einschalten, wenn sich der Vertex Sear-Brenner in der Stellung „EIN“ befindet.

   Hinweis: Wenn der Brenner nicht zündet oder die Flamme zu klein ist, lesen Sie im Abschnitt „Fehlerbehebung“ des Benutzerhandbuchs nach.







ANZÜNDEN DER GROSSEN UND KLEINEN FEUERKAMMER MIT EINEM STREICHHOLZ:

1. Öffnen Sie vor dem Anzünden des Brenners den Deckel.
2. Drehen Sie die Brennerbedienknöpfe auf “●” (AUS).
3. Stecken sie ein Streichholz in die Öffnung des Streichholzanzünders. Zünden Sie das Streichholz an und stecken Sie es durch den Grillrost und unter den Hitzeschild und halten Sie es in ca. 1 bis 2 cm Entfernung von dem anzuzündenden Brenner.
4. Drücken Sie den Bedienknopf dieses Brenners und drehen Sie ihn in die Stellung “🔥” (HOCH). Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden.
5. Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf auf “●” (AUS) und warten Sie 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann, und wiederholen Sie den Anzündvorgang.
6. Zum Anzünden weiterer Brenner wiederholen Sie jeweils die Schritte 3–5.
7. Wenn der Brenner sich nicht mit einigen wenigen Versuchen mit dem Streichholz zünden lässt, liegt ein Problem mit der Gasversorgung vor. Drehen Sie das Gas an Brenner und Zylinder aus. Versuchen Sie NICHT, den Grill zu betreiben, bis das Problem gefunden und behoben wurde.

   Hinweis: Wenn der Brenner nicht zündet oder die Flamme zu klein ist, lesen Sie im Abschnitt „Fehlerbehebung“ des Benutzerhandbuchs nach.

ANZÜNDEN DES SEITENBRENNERS:

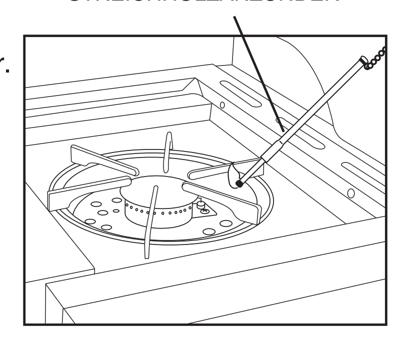
1. Schieben Sie vor dem Anzünden des Seitenbrenners den Deckel auf.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich der Bedienknopf in der Stellung “●” (AUS) befindet.
3. Drücken Sie den Bedienknopf des Seitenbrenners und drehen Sie ihn in die Stellung “🔥” (HOCH).
4. Drücken Sie den elektronischen Zünder am Hauptbedienfeld und halten Sie ihn 3–5 Sekunden lang gedrückt, um den Brenner anzuzünden.
5. Wenn innerhalb von 5 Sekunden KEINE Zündung erfolgt, drehen Sie den Bedienknopf auf “●” (AUS), warten Sie 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann, und wiederholen Sie den Anzündvorgang.
6. Wenn der Brenner sich mit dem Druckknopfzünder nicht zünden lässt, warten Sie 5 Minuten, und gehen Sie dann vor wie im Abschnitt „Anzünden des Seitenbrenners mit einem Streichholz“ beschrieben.
7. Drehen Sie zum Ausschalten den Steuerknopf im Uhrzeigersinn, bis er in der Stellung “●” (AUS) einrastet.

   Hinweis: Wenn der Brenner nicht zündet oder die Flamme zu klein ist, lesen Sie im Abschnitt „Fehlerbehebung“ des Benutzerhandbuchs nach.

ANZÜNDEN DES SEITENBRENNERS MIT EINEM STREICHHOLZ:

1. Schieben Sie vor dem Anzünden des Seitenbrenners den Deckel auf.
2. Drehen Sie den Brennerbedienknopf auf “●” (AUS).
3. Zünden Sie das Streichholz an und halten Sie es in ca. 1 bis 2 cm Entfernung vom Brenner.
4. Drehen Sie den Bedienknopf des Seitenbrenners in die Stellung “🔥” (HOCH). Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden.
5. Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf auf “●” (AUS) und warten Sie 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann, und wiederholen Sie den Anzündvorgang.
6. Wenn der Brenner sich nicht mit einigen wenigen Versuchen mit dem Streichholz zünden lässt, liegt ein Problem mit der Gasversorgung vor. Drehen Sie das Gas an Brenner und Zylinder aus. Versuchen Sie NICHT, den Grill zu betreiben, bis das Problem gefunden und behoben wurde. Siehe Abschnitt „Fehlerbehebung“ in diesem Handbuch.





Hinweis: Wenn der Brenner nicht zündet oder die Flamme zu klein ist, lesen Sie im Abschnitt „Fehlerbehebung“ des Benutzerhandbuchs nach.



Siehe Abschnitt im Handbuch zum Brenner Anpassung Flamme einstellen.

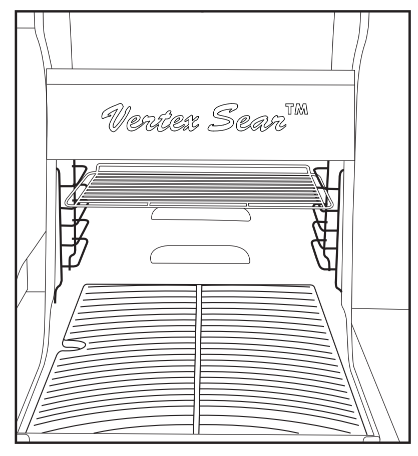
Hinweis: Der Vertex Sear-Brenner muss „AUS“ sein, damit die beiden unteren Brenner verwendet werden können. Die beiden Brenner unter dem Vertex Sear Burner lassen sich nicht einschalten, wenn sich der Vertex Sear-Brenner in der Stellung „EIN“ befindet.





ANZÜNDEN DES VERTEX SEAR-BRENNERS:

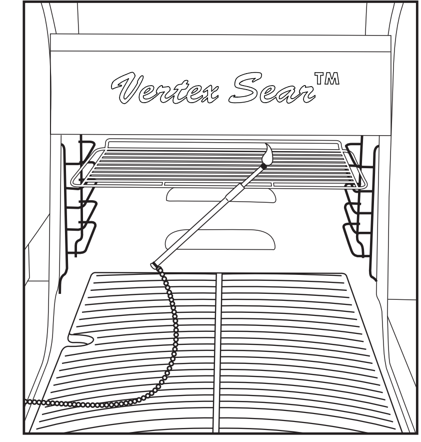
1. Öffnen Sie vor dem Anzünden des Vertex Sear-Brenners den Deckel.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich der Bedienknopf des Vertex Sear-Brenners in der Stellung „AUS“ befindet.
3. Drücken Sie den Bedienknopf des Vertex Sear-Brenners und drehen Sie ihn in die Stellung „EIN“.
4. Drücken Sie den elektronischen Zünder und halten Sie ihn 3–5 Sekunden lang gedrückt, um den Brenner anzuzünden.
5. Wenn innerhalb von 5 Sekunden KEINE Zündung erfolgt, drehen Sie den Bedienknopf auf „AUS“, warten Sie 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann, und wiederholen Sie den Anzündvorgang.
6. Wenn der Brenner sich mit dem Druckknopfzünder nicht zünden lässt, warten Sie 5 Minuten, und gehen Sie dann vor wie im Abschnitt „Anzünden des Vertex Sear-Brenners mit einem Streichholz“ beschrieben.
7. Drehen Sie zum Ausschalten den Bedienknopf im Uhrzeigersinn, bis er in der Stellung „AUS“ einrastet. Dadurch wird nicht die Gaszufuhr vom Zylinder unterbunden.



Hinweis: Wenn der Brenner nicht zündet oder die Flamme zu klein ist, lesen Sie im Abschnitt. „Fehlerbehebung“ des Benutzerhandbuchs nach.

ANZÜNDEN DES VERTEX SEAR-BRENNERS MIT EINEM STREICHHOLZ:

1. Öffnen Sie vor dem Anzünden des Vertex Sear-Brenners den Deckel.
2. Drehen Sie den Brennerbedienknopf des Vertex Sear-Brenners auf „AUS“.
3. Zünden Sie das Streichholz an und halten Sie es in ca. 1 bis 2 cm Entfernung vom Brenner.
4. Drehen Sie den Bedienknopf des Vertex Sear-Brenners in die Stellung „EIN“. Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden.
5. Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf auf „AUS“ und warten Sie 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann, und wiederholen Sie den Anzündvorgang.
6. Wenn der Brenner sich nicht mit einigen wenigen Versuchen mit dem Streichholz zünden lässt, liegt ein Problem mit der Gasversorgung vor. Drehen Sie das Gas an Brenner und Zylinder aus. Versuchen Sie NICHT, den Grill zu betreiben, bis das Problem gefunden und behoben wurde.



Hinweis: Wenn der Brenner nicht zündet oder die Flamme zu klein ist, lesen Sie im Abschnitt „Fehlerbehebung“ des Benutzerhandbuchs nach.

BETRIEB DES GRILLS:

⚠WARNUNG

- **Lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen aus den vorangegangenen Abschnitten dieses Handbuchs.**
- **Niemals Holzkohle, Lavasteine oder Holzbriketts in einem Gasgrill verwenden. Räucherspäne dürfen nur in einer Räucherbox aus Metall verwendet werden, um die Asche aufzufangen und Brände zu vermeiden.**
- **Die Grillroste oder andere Teile NICHT mit Alufolie bedecken, da dies die Lüftung blockiert und Schäden am Grill oder Verletzungen auftreten können.**
- **Grill NICHT unbeaufsichtigt lassen, während er sich in der Position „EIN“ befindet oder verwendet wird.**
- **Grill während der Verwendung NICHT bewegen.**
- **Bei einem Fettbrand KEIN Wasser verwenden. Das Löschen eines Fettbrands durch Schließen des Deckels ist nicht möglich. Verwenden Sie einen Feuerlöscher mit BC-Löschpulver oder ersticken Sie den Brand mit Erde, Sand oder Natron.**
- **Grill nie ohne eingesetzte Fettschale/-pfanne verwenden.**

ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME DES GRILLS:

- Bedingt durch die Herstellung und Konservierung der Komponenten Ihres Grills können Ölrückstände auf den Brennern und Kochflächen vorhanden sein.
- Bevor Sie erstmals auf Ihrem Grill Lebensmittel zubereiten, sollten Sie ihn 15 Minuten lang auf „HOCH“ vorheizen, um diese Ölrückstände zu verbrennen.

VORHEIZEN DES GRILLS:

- Sie sollten den Grill vor jeder Verwendung vorheizen. Dadurch wird sichergestellt, dass die Grillflächen die gewünschten Temperaturen aufweisen, um ein scharfes Anbraten zu gewährleisten. Stellen Sie nach dem Anzünden des Grills die Bedienknöpfe der Hauptbrenner 5 bis 10 Minuten lang auf die Position „HOCH“. Schließen Sie während des Vorheizens den Deckel.

VORGEHENSWEISE BEI STICHFLAMMEN/FETTBRÄNDEN:

- Stichflammen sind ein normaler Bestandteil des Garens von Fleisch auf einem Gasgrill. Sie tragen zum einzigartigen Geschmack der auf einem Gasgrill zubereiteten Lebensmittel bei. Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, da plötzliche Stichflammen auftreten können. Durch übermäßige Stichflammen können Ihre Lebensmittel verschmoren und es können gefährliche Situationen für Sie und Ihren Grill entstehen. Übermäßige Stichflammen entstehen durch die Ansammlung von Fett im Grill. Gießen Sie in einem solchen Fall NIEMALS Wasser auf die Flammen. Dadurch könnte das Fett verspritzen und zu schweren Verbrennungen oder Personenschäden führen.
- Wenn ein Fettbrand bei geöffnetem Deckel auftritt, lassen Sie den Deckel offen, drehen Sie die Brennerknöpfe auf „AUS“ und drehen Sie das Zylinderventil zu. Falls möglich, betten Sie das Gargut auf einen anderen Abschnitt des Grillrosts um und lassen Sie das Fett ausbrennen oder ersticken Sie die Flammen mit Natron.
- Wenn ein Fettbrand bei geschlossenem Deckel auftritt, lassen Sie den Deckel geschlossen, da ein plötzlicher Luftstoß die Flammen verstärken kann. Drehen Sie die Brennerknöpfe auf „AUS“ und drehen Sie das Zylinderventil zu. Lassen Sie das Fett ausbrennen.
- Gießen Sie keinesfalls Wasser auf einen Fettbrand, da das Fett verspritzen bzw. sich ausbreiten und zu Verletzungen und Sachschäden führen kann.
- Wenn ein Fettbrand nicht rasch ausbrennt oder das Feuer größer wird/sich ausbreitet, verwenden Sie einen Feuerlöscher mit BC-Löschpulver oder ersticken Sie den Brand mit Erde, Sand oder Natron. Das Löschen eines Fettbrands durch Schließen des Deckels ist nicht möglich.

SO MINIMIEREN SIE STICHFLAMMEN:

- Schneiden Sie vor dem Garen überschüssiges Fett vom Fleisch ab.
- Garen Sie Fleischsorten mit hohem Fettgehalt (Hühnchen oder Schweinefleisch) auf niedriger Einstellung oder indirekt.
- Achten Sie darauf, dass der Grill auf ebenem Untergrund steht und das Fett durch die Ablauföffnung in der Unterseite aus dem Grill in die Fettpfanne/-schale laufen kann.
- Reinigen Sie den Grill regelmäßig, um Fettansammlungen zu vermeiden

INDIREKTES GAREN:

- Beim indirekten Garen werden die Lebensmittel gegart, ohne dass sich die Wärmequelle unmittelbar unter den Lebensmitteln befindet. Sie können Fleischstücke über einer hohen Flamme auf einer Seite des Grills bei hoher Temperatur grillen und gleichzeitig einen Braten auf der anderen (unbefeuerten) Seite des Grills schonend garen.

GRILLEN MIT DREHSPIESS:

- Ihr Grill wurde werksseitig mit Bohrlöchern versehen, in die ein Drehspieß (separat erhältlich) eingesetzt werden kann. Verwenden sie nur Drehspieße, die speziell für diesen Grill gefertigt wurden.
- Lesen und befolgen Sie alle dem Drehspieß beiliegenden Anweisungen. • Bewahren Sie die Anweisungen auf, um später darin nachschlagen zu können.
- Verwenden Sie den Drehspieß nur ohne Seitenbrenner.

AUSSCHALTEN DES GRILLS:

1. Drehen Sie das Zylinderventil zu.
2. Drehen Sie die Bedienknöpfe aller Brenner in die Stellung „AUS".

   Hinweis: Schließen Sie zuerst das Zylinderventil, um zu verhindern, dass Gas unter Druck im System verbleibt.

⚠ ACHTUNG:

- Das Zylinderventil sollte sich stets in der geschlossenen Stellung befinden, wenn der Grill nicht verwendet wird.

VERWENDEN ANDERER FUNKTIONEN DES GRILLS:

⚠WARNUNG

- **Lesen Sie die Anweisungen zum Anzünden des Grills, um den Seitenbrenner anzuzünden.**
- **Schließen Sie niemals die Abdeckung des Seitenbrenners, während der Brenner angezündet ist.**
- **Verwenden Sie beim Kochen auf dem Seitenbrenner einen Topf mit einem Durchmesser von maximal 24 cm und OHNE herausstehenden Griff. Setzen Sie den Topf mittig auf den Brenner.**
- **Seitenbrenner nie mit mehr als 6,8 kg Gewicht belasten. Der Seitenbrenner ist nicht für Gewichte von mehr als 6,8 kg ausgelegt.**
- **Achten Sie darauf, nicht gegen den Grill, den Seitenbrenner oder den Topf zu stoßen, um zu verhindern, dass Topfinhalte verschüttet werden, was zu schweren Verbrennungen führen kann.**
- **Verwenden Sie den Seitenbrenner NICHT zum Frittieren von Speisen in Öl, um die Gefahr einer Entzündung des Öls zu vermeiden, was zu einer sehr gefährlichen Situation führen kann.**

SEITENBRENNER:

- Auf dem Seitenbrenner können Beilagen, wie Bohnen, Kartoffeln oder Mais, zubereitet oder Soßen erwärmt werden.
- Das Brennerventil kann je nach den Anforderungen des Garguts auf hoch oder niedrig gestellt werden.

ORDNUNGSGEMÄSSE PFLEGE UND WARTUNG:

⚠ **WARNUNG:** Wenn eine Bürste zum Reinigen der Kochflächen verwendet wird, müssen Sie vor dem Grillen sicherstellen, dass sich keine losen Borsten mehr auf den Kochflächen befinden, da diese sich an das Gargut anheften können.

REINIGUNG DER INNEREN TEILE DES GRILLS:

- Wir empfehlen, Speisereste sofort nach dem Grillen zu entfernen. Dazu die Roste vorsichtig mit einer Drahtbürste reinigen und dann die Brenner ca. 5 Minuten lang auf „HOCH" stellen.

⚠ **WARNUNG:** Lassen Sie den Grill NIEMALS unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist. Tragen Sie Topfhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen.

- Die von den Brennern ausgehende Hitze verbrennt den größten Teil der an den Rosten und Hitzeschilden haftenden Lebensmittel-/Fettrückstände zu einer ascheartigen Substanz, die dann auf den Boden der Feuerkammer bzw. der Fettschale fällt. Entfernen Sie nach dem Abkühlen des Grills (ca. 30 Minuten) die Roste und Hitzeschilde und bürsten Sie die Asche und etwaiges Fett aus der Feuerkammer. Reinigen Sie die Fettpfanne und setzen Sie sie wieder ein. Untersuchen Sie die Hitzeschilde auf Schäden und Verschleiß, bevor Sie sie wieder in den Grill einsetzen.
- Reinigen Sie die Roste und Hitzeschilde bei Bedarf regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und spülen Sie sie anschließend mit heißem Wasser

⚠ **ACHTUNG:** Lassen Sie die Ascherückstände NICHT in der Fettschale oder der Feuerkammer, da dadurch der Fettablauf des Grills beeinträchtigt werden könnte.

INNENSEITE DES GRILLDECKELS:

- Unter dem Grilldeckel sammelt sich Rauch an, der auf das Gargut ausflocken kann. Reinigen Sie die Innenseite des Grilldeckels mit einer Scheuerbürste und einer Lösung aus Natron und Wasser. Gründlich trocknen. Verwechseln Sie diese Ablagerungen nicht mit Lack. Die Innenseiten der Gasgrilldeckel sind nicht lackiert.

PFLEGE DER ÄUSSEREN TEILE DES GRILLS:

- Um Ihren Grill vor übermäßiger Rostbildung zu schützen, muss das Gerät sauber gehalten und stets abgedeckt werden, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Lackierte Oberflächen. Mit mildem Spülmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser reinigen.
- Edelstahloberflächen. Um die edle Optik Ihres Grills zu erhalten, sollten Sie ihn nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel und warmen Seifenwasser reinigen und mit einem weichen Tuch trockenwischen. Bei eingebrannten Fettablagerungen kann die Verwendung eines Topfreinigers aus Kunststoff erforderlich sein. Nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche verwenden, um Beschädigungen zu vermeiden. Topfreiniger nicht in Bereichen mit Grafiken verwenden. Autowachs kann zum Schutz der Außenflächen des Grills beitragen.
- Porzellanoberflächen. Aufgrund der glasähnlichen Struktur können die meisten Rückstände mit einer Lösung aus Natron und Wasser oder einem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden. Für hartnäckige Flecken ein mildes Scheuerpulver, wie z. B. Natron, verwenden.
- Kunststoff- und Gummiteile. Mit warmen Seifenwasser reinigen und trockenwischen. Keine Scheuermittel, Fettlöser oder konzentrierte Grillreiniger auf Kunststoffteilen verwenden. Beschädigung und Versagen von Bauteilen könnte die Folge sein.

ROST:

- Verfärbungen, Rost und Rostfraß können durch hohe Gartemperaturen, säurehaltige Marinaden, Fettbrände sowie durch Seeklima oder andere Naturelemente entstehen.
- Rostflecken an der Innenfläche können geschliffen, gereinigt und dann leicht mit Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray beschichtet werden, um die Rostbildung zu minimieren.
- Niemals chlorhaltige Reinigungsmittel verwenden oder Swimmingpoolzubehör/-chemikalien im Fahrgestell lagern, da Chlor die Rostbildung fördert.

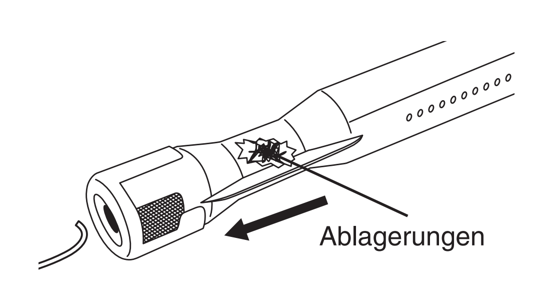
REINIGUNG UND WARTUNG DER BRENNER:

- Halten sie das Gerät fern von brennbaren Stoffen, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten.
- Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Zylindergehäuses frei von Ablagerungen.
- Führen Sie eine Sichtprüfung der Brennerflammen auf korrekte Ausrichtung durch (siehe Illustration im Abschnitt „Brennermontage/-wartung" unter „Ordnungsgemäße Pflege und Wartung"). Spinnen und Insekten können sich im Brenner einnisten und die Gaszufuhr blockieren.
- Um ein sicheres Grillen und die maximale Leistung Ihres Grills zu gewährleisten, sollten Sie die folgenden Prüfungen mindestens zweimal pro Jahr oder nach längeren Lagerzeiten durchführen.
- Achten Sie darauf, alle Befestigungsteile (Muttern, Schrauben usw.) mindestens zweimal pro Jahr nachzuziehen.

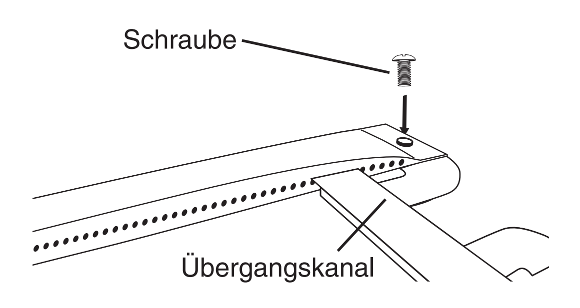
⚠ **ACHTUNG:** Einige Teile können scharfe Kanten aufweisen. Falls erforderlich, Schutzhandschuhe tragen.

- Grillroste, Wärmeverteilungsplatten und Brenner aus dem Grill entfernen. Übermäßige Ablagerungen mit einer Bürste, heißem Wasser und Spülmittel entfernen. NIEMALS einen handelsüblichen Ofenreiniger verwenden. Gründlich mit Wasser nachspülen. Mit einem Handtuch abtrocknen und alle Teile, wie in der Montageanleitung beschrieben, wieder einsetzen.

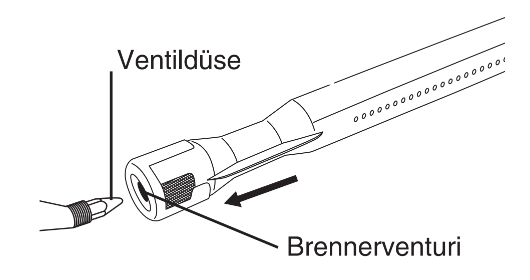
BRENNERMONTAGE/-WARTUNG:



- Die Brenner bestehen zwar aus Edelstahl, sie können jedoch infolge der extremen Hitze und der Säuren aus dem Gargut korrodieren. Untersuchen Sie die Brenner regelmäßig auf Risse, ungewöhnliche Löcher und andere Anzeichen für Korrosionsschäden. Wenn solche Anzeichen gefunden werden, Brenner austauschen.
- KEINESFALLS die Lüftungsbereiche an den Seiten, an der Rückwand bzw. im Fahrgestell des Grills blockieren. Brennerrohre können durch Spinnen oder Insekten, die dort ihr Nest bauen, blockiert werden. Blockierte Brennerrohre können den Gasfluss zu den Brennern verhindern und zu einem Feuer in den Brennerrohren oder unterhalb des Grills führen. Befolgen Sie die folgenden Anweisungen zur Reinigung bzw. zum Austausch von Bauteilen der Brennerbaugruppe oder wenn Sie Probleme beim Anzünden des Grills haben.



1. Drehen Sie das Gas an den Bedienknöpfen und am Zylindertankventil ab.
2. Entfernen Sie die Grillroste und die Wärmeverteilungsplatten.
3. Entfernen Sie mithilfe eines Schraubendrehers jeweils die Mutter von den einzelnen Brennerfüßen.
4. Heben Sie vorsichtig die einzelnen Überganskanäle an und nehmen Sie sie von den Brennern ab.
5. Heben Sie vorsichtig die einzelnen Brenner an und nehmen Sie sie von der Ventildüse ab.
6. Führen Sie eine schmale Flaschenbürste oder einen zu einem kleinen Haken gebogenen steifen Draht in die einzelnen Brennerrohre ein oder reinigen Sie Brennerrohre und Flammenöffnungen mit Druckluft. Überprüfen Sie alle Öffnungen, um sicherzustellen, dass aus allen Löchern Luft austritt.




ACHTUNG: Bei Verwendung von Druckluft Augenschutz tragen.

7. Reinigen Sie die gesamte äußere Oberfläche des Brenners von Rückständen und Schmutz.
8. Prüfen Sie den Brenner auf Schäden. Wenn Risse oder Löcher zu sehen sind, tauschen Sie den Brenner aus.
9. Setzen Sie den Brenner in den Grill ein, justieren Sie sorgfältig die Übergangskanäle zwischen den Brennern und richten Sie die Brenner RICHTIG aus.

   WICHTIG: Die Brenneröffnung muss über die Ventildüse geschoben werden.

10. Bringen Sie die Schrauben und Muttern wieder an den einzelnen Brennern und am Übergangskanal an.

    Hinweis: Befolgen Sie den Abschnitt „Dichtheitsprüfung“ dieses Handbuchs. Zünden Sie die Brenner an, um die ordnungsgemäße Ausrichtung zu überprüfen.

11. Bringen Sie die Wärmeverteilungsplatten und die Grillroste wieder an.


RICHTIGE AUSRICHTUNG ZWISCHEN VENTIL UND BRENNER

TRANSPORT UND LAGERUNG:

⚠WARNUNG

- **Einen Grill niemals bewegen, während er heiß ist oder verwendet wird.**
- **Sicherstellen, dass das Zylinderventil geschlossen ist und die Brennerknöpfe sich in der Aus-Stellung befinden.**
- **KEINESFALLS einen Reservegaszylinder (voll oder leer) unter dem Grill oder in dessen Nähe lagern.**
- **Niemals entzündliche Flüssigkeiten oder Sprühbehälter unter dem Grill oder in dessen Nähe lagern.**
- **Wenn das Gasgerät für das Kochen im Freien nicht verwendet wird, muss das Gas am Gaszylinder abgedreht sein.**
- **Die Lagerung von Gasgeräten für das Kochen im Freien ist nur zulässig, wenn der Zylinder vom Gasgerät getrennt und ausgebaut ist.**
- **Zylinder dürfen nicht in Gebäuden oder in umbauten Räumen gelagert werden, einschließlich Garagen und Schuppen.**
- **Zylinder müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.**

VOR DER LAGERUNG DES GRILLS:

- Vergewissern Sie sich, dass das Zylinderventil vollständig geschlossen ist.
- Reinigen Sie alle Oberflächen. Streichen Sie die Brenner leicht mit Speiseöl ein, um übermäßiges Rosten zu vermeiden.
- Wenn der Grill im Inneren von Gebäuden gelagert werden soll, bauen Sie den Tank aus und lassen Sie diesen IM FREIEN.
- Bringen Sie stets die Staubkappe am Zylinderventilauslass an, wenn der Zylinder nicht verwendet wird. Bringen Sie nur die Art von Staubkappe am Zylinderventilauslass an, die im Lieferumfang des Zylinderventils enthalten ist. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können zu einem Austreten von Propan führen.
- Überprüfen und reinigen Sie den Brenner vor der ersten Verwendung im Anschluss an eine Einlagerung, zu Beginn der Grillsaison und nach längerer Nichtverwendung. Spinnen und Insekten nutzen Brennerrohre gerne zum Nestbau (insbesondere in kälteren Monaten). Blockierte Brennerrohre können den Gasfluss zu den Brennern verhindern und zu einem Feuer in den Brennerrohren oder unterhalb des Grills führen. Siehe „Brennermontage/-wartung“ unter „Ordnungsgemäße Pflege und Wartung“.
- Wenn Sie den Grill im Freien lagern, decken Sie ihn mit einer Grillabdeckung ab, um ihn vor Witterungseinflüssen zu schützen.

FEHLERBEHEBUNG:

Videos zur Fehlerbehebung und Montage finden Sie unter: WWW.BRINKMANN.NET

Problem	Mögliche Ursache	Vorbeugung/Abhilfe
Brenner zündet nicht	Gastankventil ist geschlossen	Vergewissern Sie sich, dass der Regler fest am Gastank angebracht ist, öffnen Sie das Gastankventil
	Gastankventil ist geschlossen	Überprüfen Sie, ob der Gastank leer ist. Falls leer, austauschen oder neu befüllen.
	Gasleck	1. Schließen Sie das Gastankventil. 2. Warten Sie 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann. 3. Befolgen Sie die Anweisungen unter „Dichtheitsprüfung" im Benutzerhandbuch.
	Kupplungsmutter und Regler nicht vollständig verbunden	Siehe Abschnitt „Anschließen von Schlauch und Regler"
	Blockierung des Gasflusses	1. Reinigen Sie die Brennerbaugruppe. 2. Prüfen Sie den Schlauch auf Knickstellen.
	Brenner sitzt möglicherweise nicht richtig	Setzen Sie Brenner und Ventil erneut ein. Siehe Anweisungen unter „Brennermontage/-wartung"
	Brenner sitzt möglicherweise nicht richtig	Venturi und Brennerbaugruppe reinigen
	Brennerdüsen verstopft oder blockiert	Brennerdüsen reinigen
	Batterie muss ausgetauscht werden	Batterie austauschen (Montageschritt zum Einsetzen der Batterie befolgen)
	Drähte oder Elektrode mit Grillrückständen bedeckt	Draht und/oder Elektrode mit Reinigungsalkohol säubern
	Elektrode und Brenner sind nass	Mit einem Tuch trockenwischen
	Elektrode rissig oder zerbrochen - Funken am Rissk	Elektrode austauschen
	Draht locker oder nicht verbunden	Draht wieder anschließen bzw. Baugruppe „Elektrode/Draht" austauschen
	Draht verursacht einen Kurzschluss (Funkenbildung) zwischen Zünder und Elektrode	Baugruppe „Zünderdraht/Elektrode" austauschen
	Defekter Zünder	Zünder austauschen
Grill wird nicht heiß genug	Gas leer	Gastank austauschen oder neu befüllen
Unregelmäßiges Flammenbild Flamme erstreckt sich nicht über die vollständige Länge des Brenners	Brennerdüsen verstopft oder blockiert	Brennerdüsen reinigen
Flamme ist gelb oder orange	Neuer Brenner weist möglicherweise Ölrückstände von der Fertigung auf	Grill bei geschlossenem Deckel 15 Minuten lang auf „HOCH" betreiben
	Spinnweben oder Insektennest in Venturi	Venturi und Brennerbaugruppe reinigen
	Speiserückstände, Fett usw.	Brennerbaugruppe reinigen
	Falsche Ausrichtung des Ventils am Brennerventuri	Sicherstellen, dass der Brennerventuri ordnungsgemäß mit dem Ventil gekoppelt ist

Problem	Mögliche Ursache	Vorbeugung/Abhilfe
Flamme erlischt	Starker oder böiger Wind	Grill nicht bei starkem Wind verwenden
	Zu wenig Gas	Gastank austauschen oder neu befüllen
	Brenneröffnungen möglicherweise blockiert	Siehe Anweisungen unter „Brennermontage/-wartung“
Stichflammen	Fettansammlung	Alle Teile des Grills laut Anweisungen unter „Ordnungsgemäße Pflege und Wartung“ reinigen
	Übermäßige Fettschicht am Fleischt	Vor dem Grillen Fettränder vom Fleisch abschneiden
	Gartemperatur zu hoch	Gartemperatur anpassen (senken)
Fettbrand	Fett kann durch zu viel Gargut im Bereich des Brennersystems nicht abfließen	1. Drehen Sie die Bedienknöpfe und das Ventil des Gastanks auf „AUS“. 2. Belassen Sie den Deckel in der geöffneten bzw. geschlossenen Stellung und lassen Sie das Feuer ausbrennen. Verwenden Sie, falls erforderlich einen BC-Feuerlöscher oder Natron, Sand oder Erde, um den Brand zu ersticken. 3. Entfernen Sie nach dem Abkühlen des Grills alle Teile und reinigen Sie sie laut den Anweisungen unter „Ordnungsgemäße Pflege und Wartung“.
Flammenrückschlag (Feuer in Brennerrohren)/ schmelzende Bedienknöpfe	Brenner und/oder Brennerrohre blockiert	Brenner und/oder Brennerbaugruppe reinigen
Innenseite des Deckels blättert ab (wie abblätternder Lack)	Eingebrannte Fettablagerungen haben sich in Kohlenstoff verwandelt und blättern ab.	Gründlich laut Anweisungen unter „Ordnungsgemäße Pflege und Wartung“ reinigen

GRILLTIPPS:

HYGIENE:

- Waschen Sie stets die Hände gründlich mit Seife und heißem Wasser, bevor Sie Lebensmittel verarbeiten und nachdem Sie rohes Fleisch oder Geflügel oder rohe Meeresfrüchte verarbeitet haben.
- Wenn Sie eine Platte verwenden, um rohes Fleisch oder Geflügel oder rohe Meeresfrüchte zum Grill zu tragen, spülen Sie die Platte unbedingt mit Spülmittel und heißem Wasser, bevor sie die gegarten Speisen zurück auf die Platte legen, oder verwenden Sie verschiedene Platten für rohe und gegarte Lebensmittel.
- Verwenden Sie nie dieselben Utensilien, wenn Sie rohes Fleisch oder Geflügel oder rohe Meeresfrüchte verarbeiten, es sei denn, sie waschen die Utensilien gründlich mit Spülmittel und heißem Wasser.
- Verwenden Sie niemals die Marinade von rohem Fleisch oder Geflügel für Lebensmittel, die bereits gegart wurden und bereit zum Servieren sind.

DIE RICHTIGE GRILLTEMPERATUR:

- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzugehen, dass das Gargut eine sichere Kerntemperatur erreicht hat.

Koteletts . . . . 63° C

Hackfleisch . . . . 71° C

Schweinefleisch . . . . 63° C

Geflügel . . . . 74° C

Braten . . . . 63° C

Meeresfrüchte . . . . 63° C

Gemüse . . . . 63° C

NÜTZLICHE TIPPS:

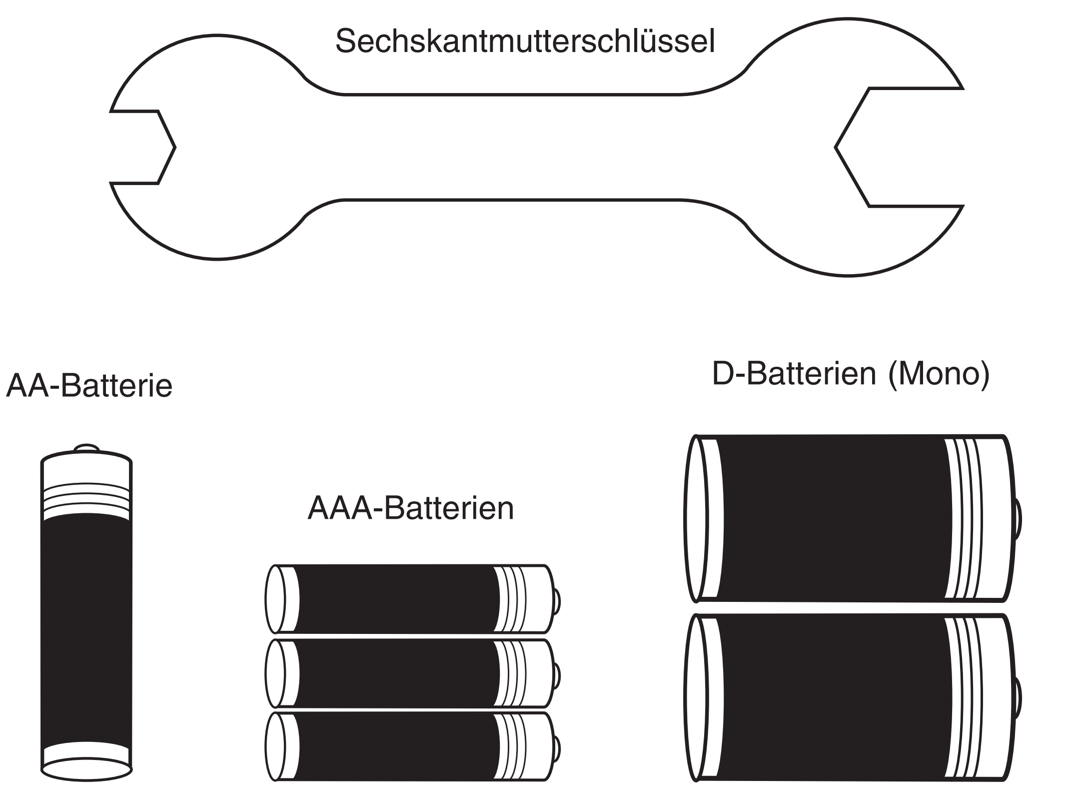
- Wenn Sie Fleisch oder Geflügel vorgaren, so tun Sie dies unmittelbar vor dem Grillen.
- Lassen Sie Fleisch nie bei Zimmertemperatur oder auf einer Arbeitsplatte auftauen.
- Stellen Sie Speisereste innerhalb von 2 Stunden, nachdem Sie sie vom Grill genommen haben, kühl.

MONTAGEANWEISUNGEN:

Vergewissern Sie sich, dass Ihnen alle unter „INHALT DES TEILEBEUTELS“ aufgeführten Teile vorliegen, bevor Sie mit der Montage beginnen.

INHALT DES TEILEBEUTELS:

Menge	
1	Sechskantmutterschlüssel
1	AA-Batterie
3	AAA-Batterien
2	D-Batterien (Mono)



⚠ LESEN SIE ALLE SICHERHEITSWARNUNGEN UND MONTAGEANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DEN GRILL MONTIEREN ODER IN BETRIEB NEHMEN

WIR EMPFEHLEN, DASS BEIM ZUSAMMENBAU DIESES GERÄTS ZWEI PERSONEN ZUSAMMENARBEITEN.

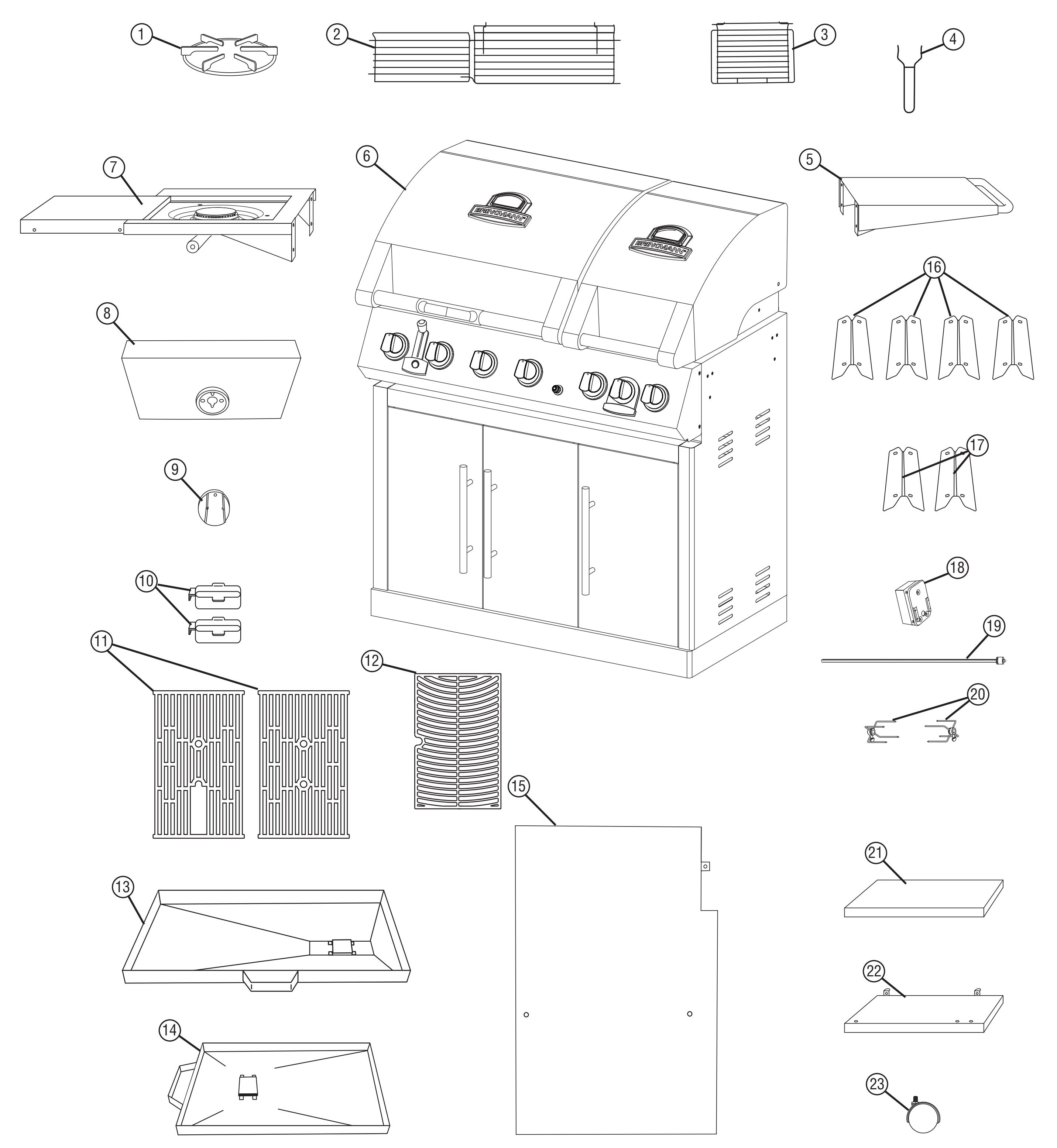
Die folgenden Werkzeuge sind zum Zusammenbau dieses Brinkmann Vertex Sear-Gasgrills erforderlich:

- **Kreuzschlitzschraubendreher**
- **Sechskantmutterschlüssel**

TEILELISTE:

Nr.	Anz.	Teil
①	1	Seitenbrennerrost
②	1	Warmhalterost für große Feuerkammer
③	1	Warmhalterost für kleine Feuerkammer
④	1	Griff für Warmhalterost der kleinen Feuerkammer
⑤	1	Seitliche Ablage rechts
⑥	1	Hauptbaugruppe des Grills
⑦	1	Seitenbrenner-Baugruppe
⑧	1	Seitenbrenner-Bedienfeld
⑨	1	Seitenbrenner-Bedienknopf
⑩	2	Fettpfannen
⑪	2	Grillroste für die große Feuerkammer
⑫	1	Grillrost für die kleine Feuerkammer
⑬	1	Fettschale für die große Feuerkammer
⑭	1	Fettschale für die kleine Feuerkammer
⑮	1	Linkes Seitenblech
⑯	4	Wärmeverteilungsplatten für die große Feuerkammer – Porzellan
⑰	2	Wärmeverteilungsplatten für die kleine Feuerkammer – Edelstahl
⑱	1	Grillspießmotor
⑲	1	Spießstange mit Ansatzstück
⑳	2	Spießgabeln
㉑	1	Seitlicher Mittelboden
㉒	1	Seitlicher unterer Boden
㉓	1	Kunststofflaufrolle

Videos zur Fehlerbehebung und Montage finden Sie unter: **WWW.BRINKMANN.NET**

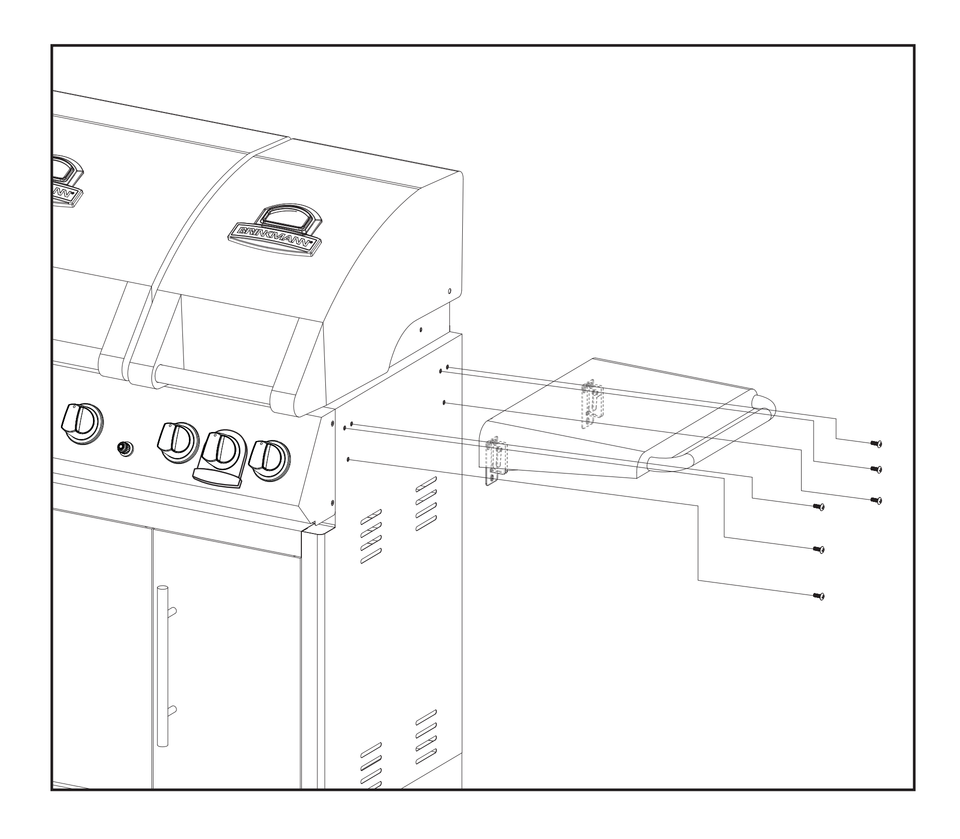


WENN SIE ABDECKUNGEN, ZUBEHÖR UND ANDERE PRODUKTE KAUFEN MÖCHTEN, BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER:

WWW.BRINKMANN.NET

(Kaufbeleg erforderlich.)

Untersuchen Sie den Inhalt der Verpackung, um sicherzustellen, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.

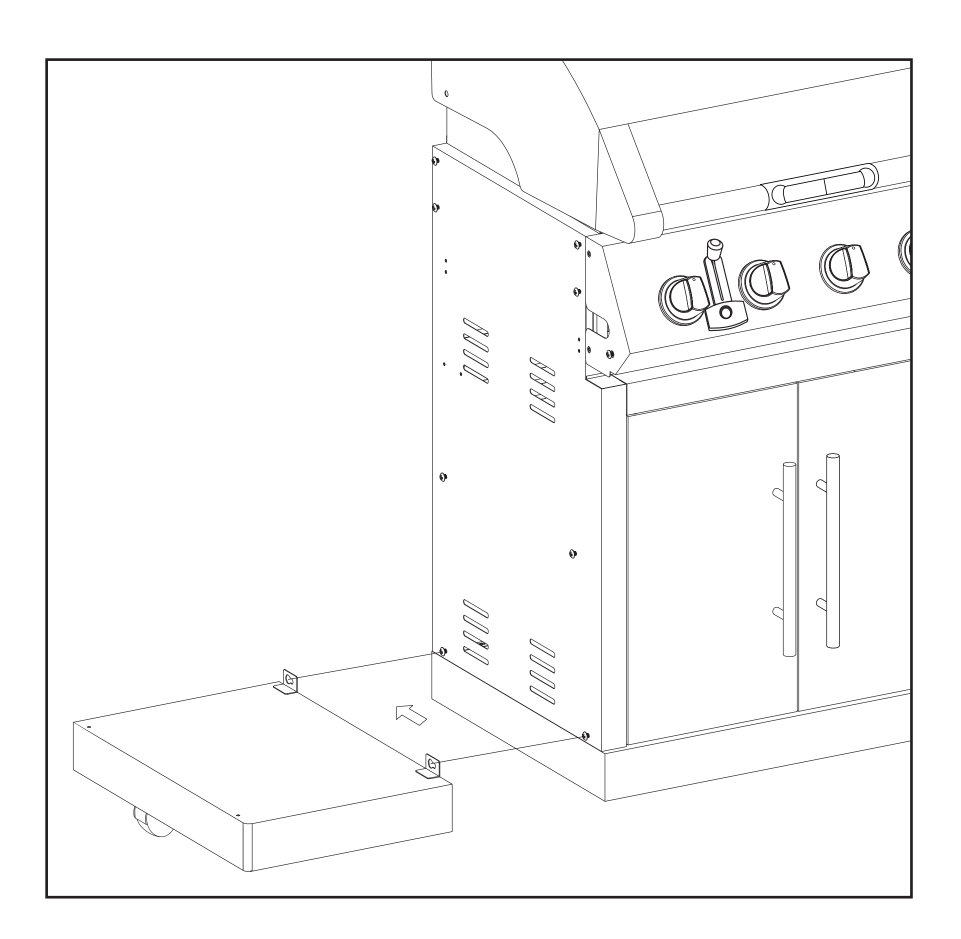


Wählen Sie einen geeigneten, freien Bereich für die Montage aus und ziehen Sie eine zweite Person hinzu. Legen Sie den Untergrund mit Pappe aus, um die Oberflächenveredelung des Grills und den Montagebereich zu schützen.

⚠ **ACHTUNG!** Einige Teile können scharfe Kanten aufweisen. Falls erforderlich, Schutzhandschuhe tragen.

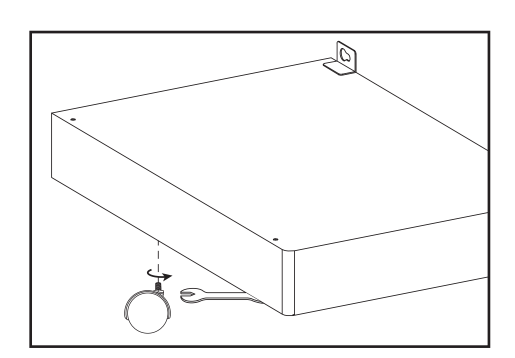
Schritt 1

Montieren Sie die rechte seitliche Ablage am Grillwagen. Verwenden Sie dazu die sechs bereits am Grillwagen montierten Schrauben. Ziehen Sie die Schrauben fest.



Schritt 2

Montieren Sie die Kunststofflaufrolle mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel am seitlichen unteren Boden.

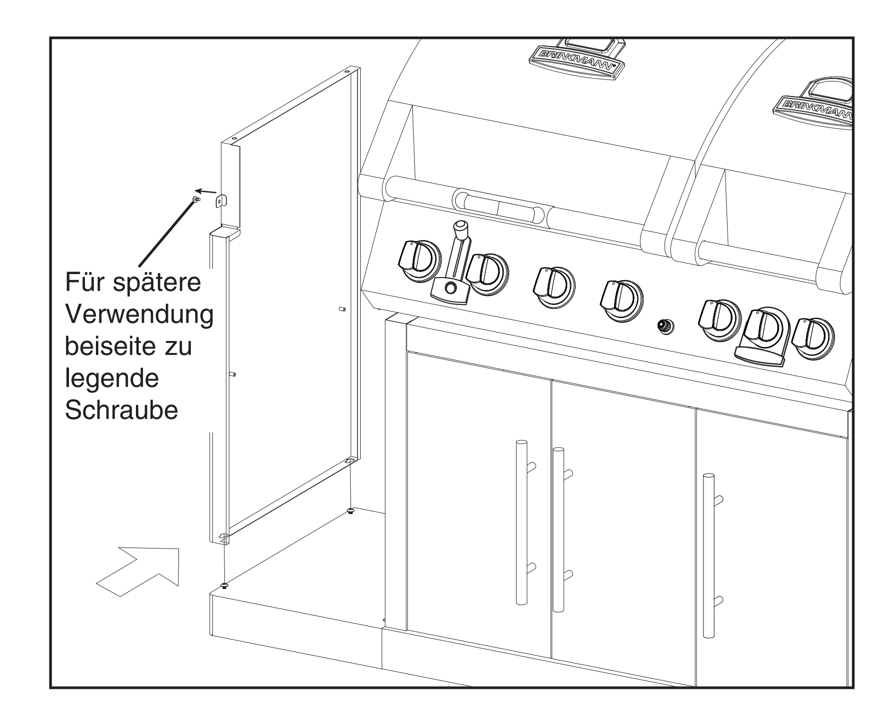


Schritt 3

Platzieren Sie den seitlichen unteren Boden über zwei bereits am Grillwagen montierten Schrauben und schieben Sie ihn in Richtung Grillrückseite. Ziehen Sie die Schrauben sicher an.

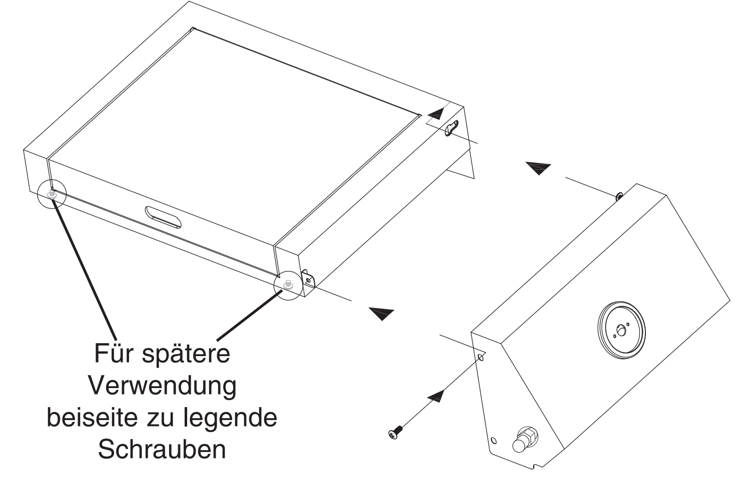
Schritt 4

Platzieren Sie das linke Seitenblech über zwei vormontierte Schrauben am seitlichen unteren Boden und schieben Sie es in Richtung Grillrückseite. Ziehen Sie die Schrauben sicher an. Entfernen Sie die bereits am Seitenblech montierte Schraube. Legen Sie sie für die spätere Verwendung beiseite.



Schritt 5

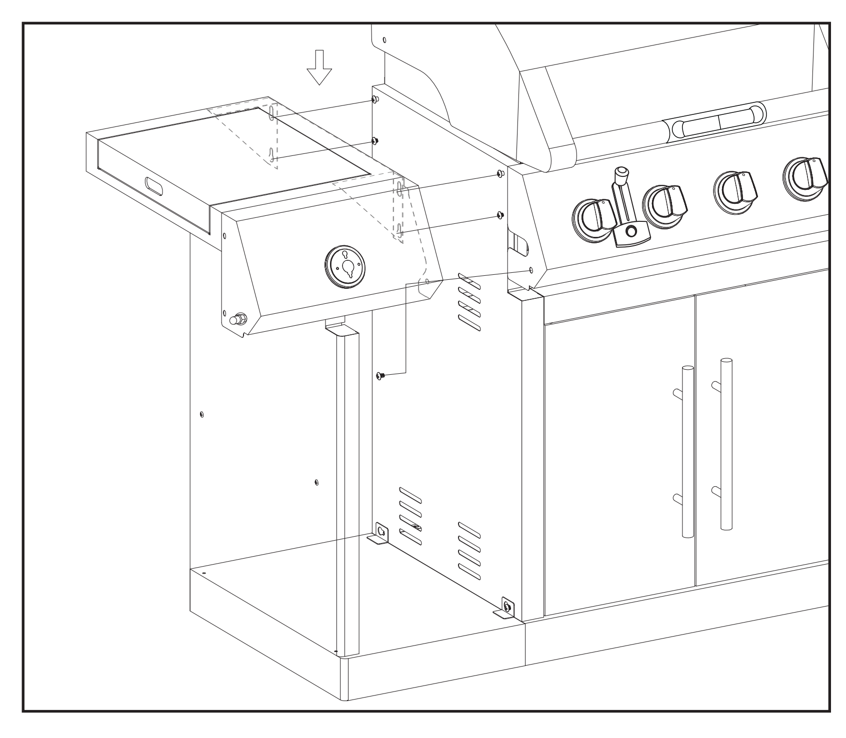
Platzieren Sie das linke Seitenblech über zwei vormontierte Schrauben am seitlichen unteren Boden und schieben Sie es in Richtung Grillrückseite. Ziehen Sie die Schrauben sicher an. Entfernen Sie die bereits am Seitenblech montierte Schraube. Legen Sie sie für die spätere Verwendung beiseite.

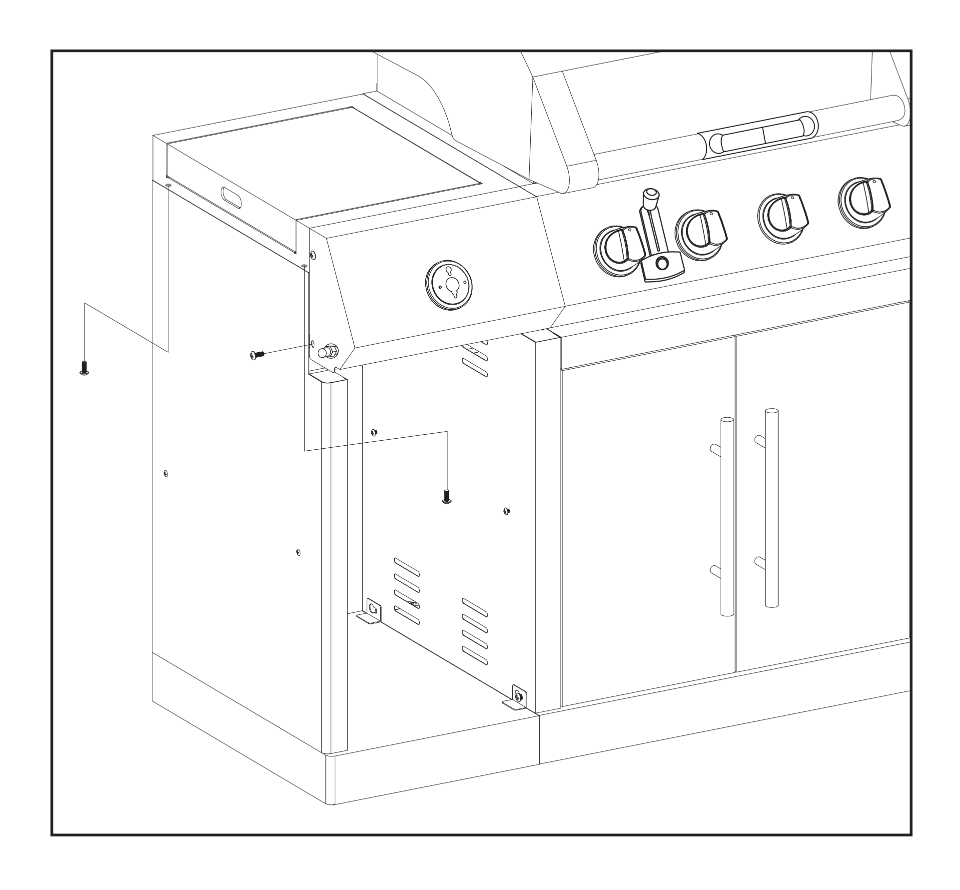


Schritt 6

Entfernen Sie die Schraube aus dem Bedienfeld der großen Feuerkammer. Montieren Sie die Seitenbrenner-Baugruppe an der großen Feuerkammer. Platzieren Sie die Montageöffnungen an der Seitenbrenner-Baugruppe über den vormontierten Schrauben, schieben Sie sie nach unten und ziehen Sie dann die Schrauben sicher fest. Montieren Sie das vordere Blech des Seitenbrenners mit der zuvor entfernten Schraube am Grillgehäuse.

Hinweis: Nachdem die Baugruppe nach unten geschoben wurde, brauchen nur die beiden unteren Schrauben angezogen werden.



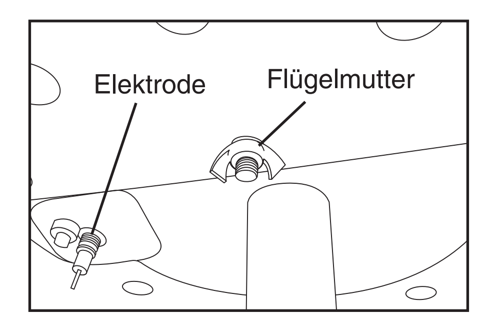


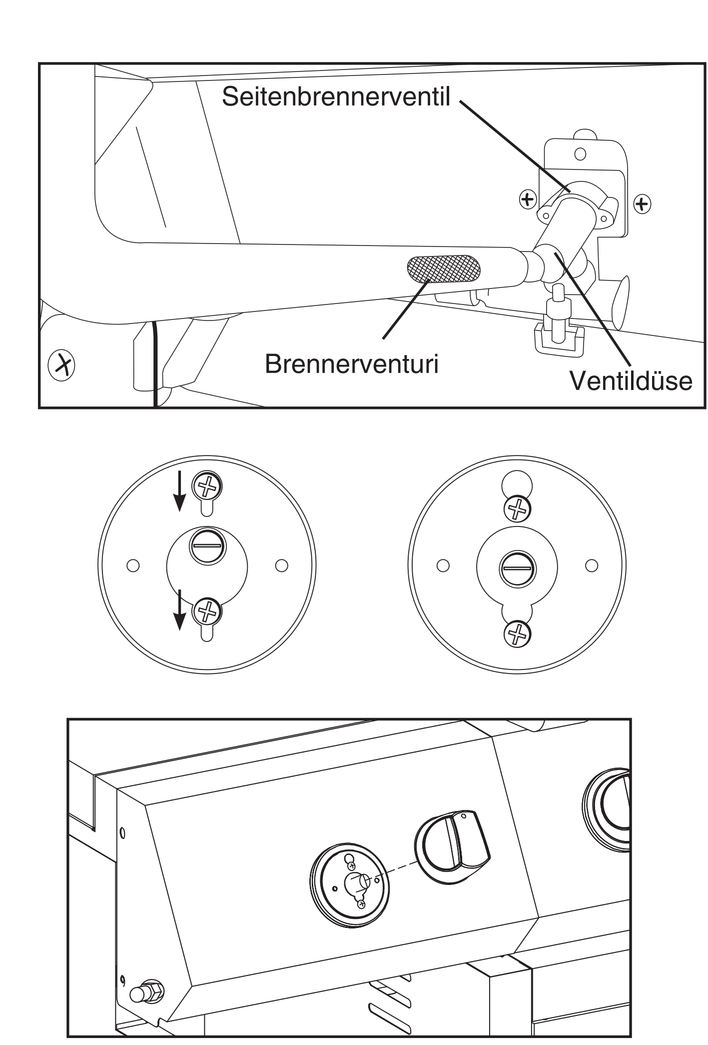
Schritt 7

Bringen Sie die Seitenbrenner-Baugruppe mit den beiden in Schritt 5 entfernten Schrauben am linken Seitenblech an. Bringen Sie das Brennerbedienfeld mit der in Schritt 4 entfernten Schraube am linken Seitenblech an.

Schritt 8

Entfernen Sie den Seitenbrenner, indem Sie die vormontierte Flügelmutter an der Seitenbrennerwanne losschrauben, bevor Sie diesen Schritt ausführen.

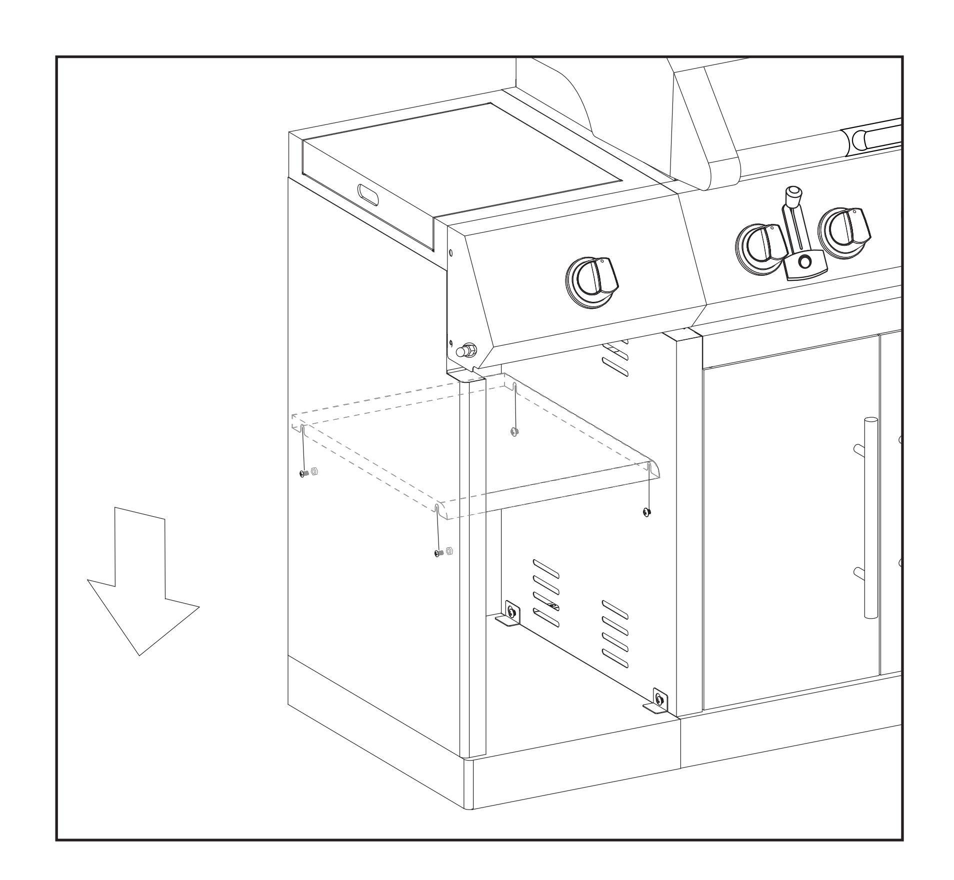




Führen Sie die Ventilbaugruppe des Seitenbrenners durch die Öffnungen im Seitenbrenner-Bedienfeld ein. Schieben Sie das Ventil nach unten, um es mithilfe der Montageöffnungen zu fixieren. Ziehen Sie dann die vormontierten Schrauben an. Bringen sie den Seitenbrenner wieder an. Vergewissern Sie sich, dass der Brennerventuri am Seitenbrennerventil ausgerichtet ist. Drücken Sie die Ventildüse fest auf den Brennerventuri. Sichern Sie den Seitenbrenner mit der Flügelmutter. Ziehen Sie sie sicher an. Platzieren Sie den Bedienknopf des Seitenbrenners auf dem Schaft des Seitenbrennerventils.

Schritt 9

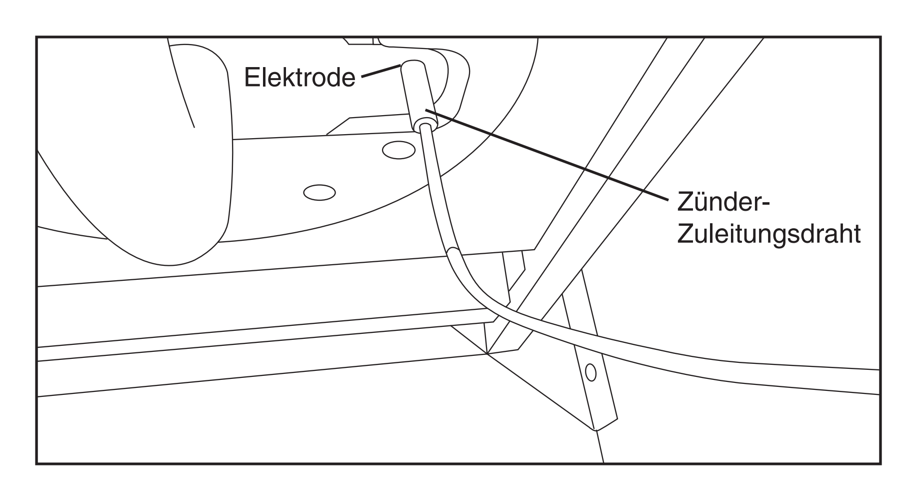
Bringen Sie den seitlichen Mittelboden mit vier vormontierten Schrauben und zwei Muttern vom Grillwagen an.





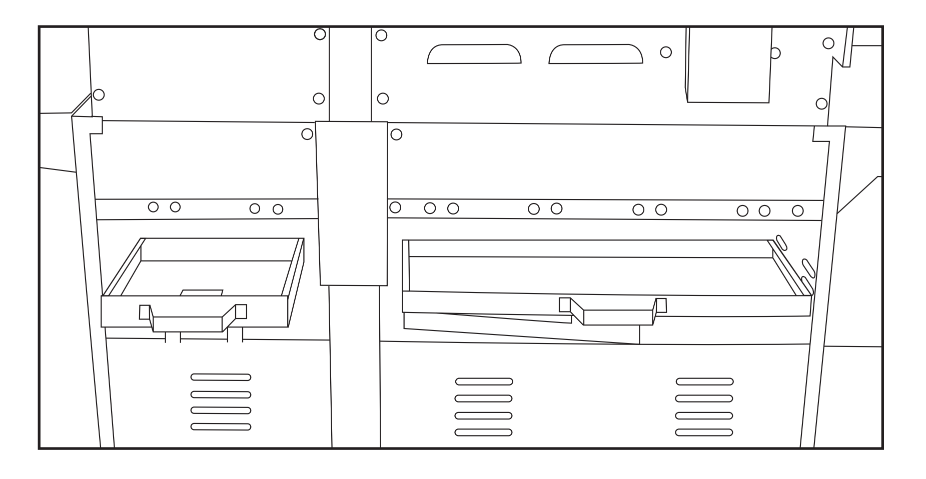
Schritt 10

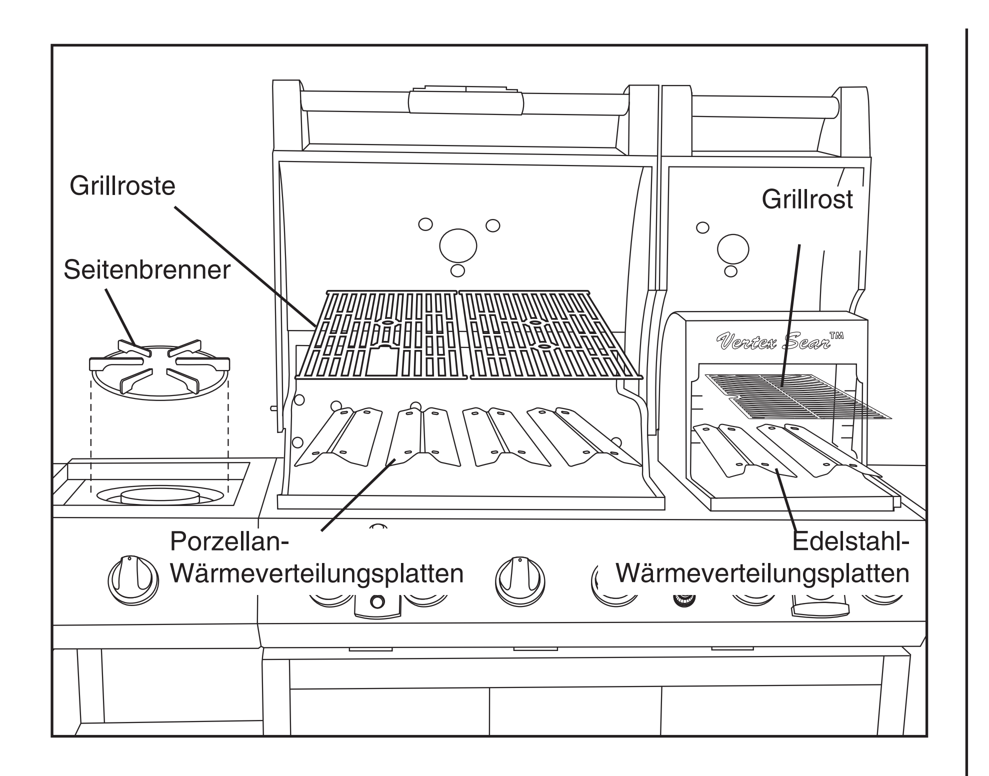
Bringen Sie den Zuleitungsdraht für den Zünder des Seitenbrenners an der Elektrode an.

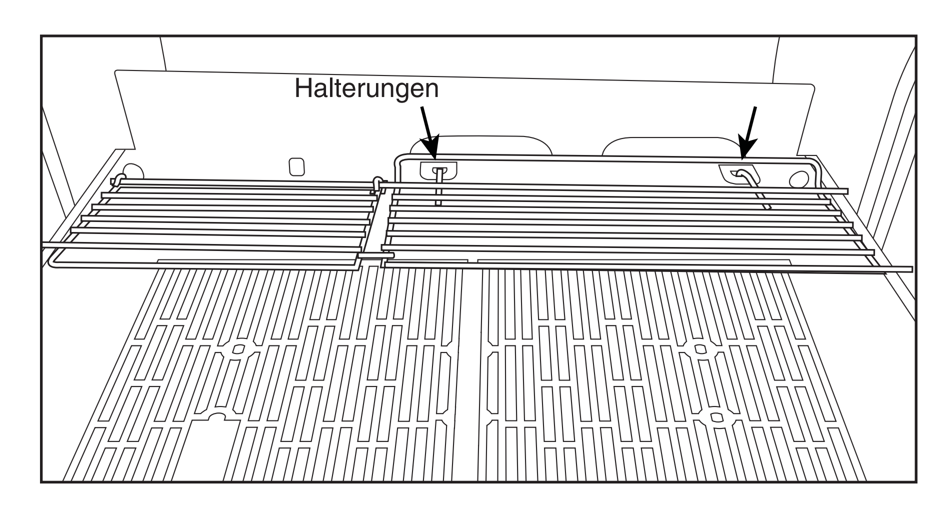


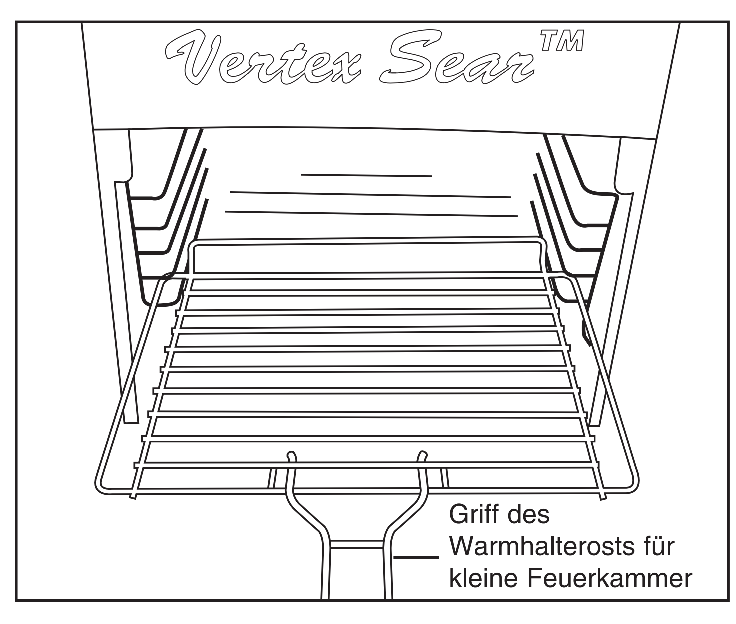
Schritt 11

Setzen Sie Fettschalen auf die Schienen an der Rückwand des Grills. Hängen Sie Fettpfannen an den Halterungen an der Unterseite der Fettschalen ein.









Schritt 12

Platzieren Sie die Wärmeverteilungsplatten der großen und kleinen Feuerkammer auf der unteren Ebene der Grillgehäusebaugruppe unmittelbar oberhalb der Brenner.

Schritt 13

Platzieren Sie die Grillroste der großen Feuerkammer und den Grillrost der kleinen Feuerkammer auf den Stützrippen unmittelbar oberhalb der Wärmeverteilungsplatten.

Schritt 14

Platzieren Sie den Seitenbrennerrost auf dem Seitenbrennertisch.

Schritt 15

Hängen Sie den Warmhalterost der großen Feuerkammer in den Halterungen ein, sodass er sich oberhalb der Grillroste befindet.

Schritt 16

Schieben Sie den Warmhalterost der kleinen Feuerkammer in der gewünschten Höhe ein.

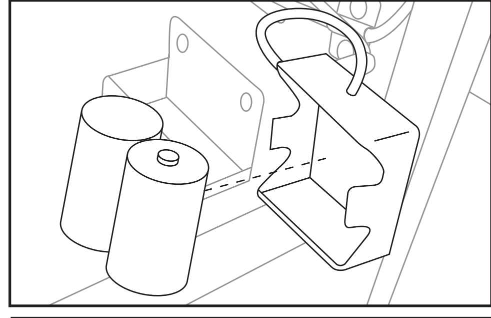
⚠ **ACHTUNG!** Verwenden Sie den Griff des Warmhalterosts für die kleine Feuerkammer, um Verbrennungen zu vermeiden, während der Vertex Sear-Brenner verwendet wird.

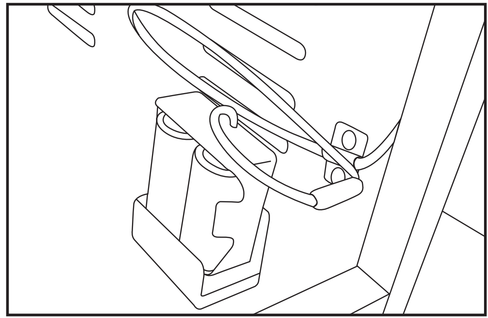
Schritt 17

Schieben Sie den Grillspießmotor auf die Schienen auf der Motorhalterung, die sich an der Rückwand des Grills befindet. Bringen Sie den vom Grill kommenden Zuleitungsdraht am Motor an.

Schritt 18

Setzen Sie zwei D-(Mono-)Batterien in das Batteriefach des Motors ein und setzen Sie das Fach in den Halter ein, der am Seitenblech des Wagens befestigt ist.





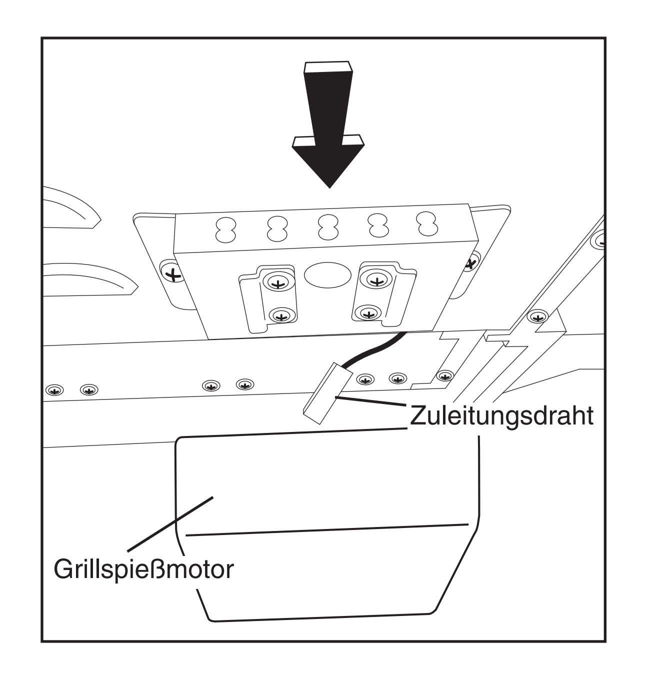
Schritt 19

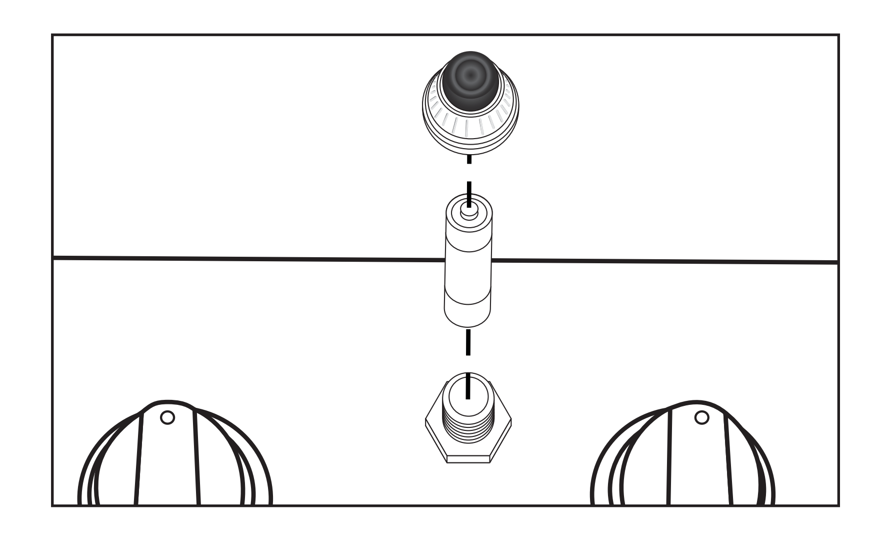
Entfernen Sie die Zünderkappe und setzen Sie eine AA-Batterie mit dem positiven Pol zur Zünderkappe ein. Setzen Sie die Zünderkappe wieder auf und vergewissern Sie sich, dass der Zünder ordnungsgemäß funktioniert.

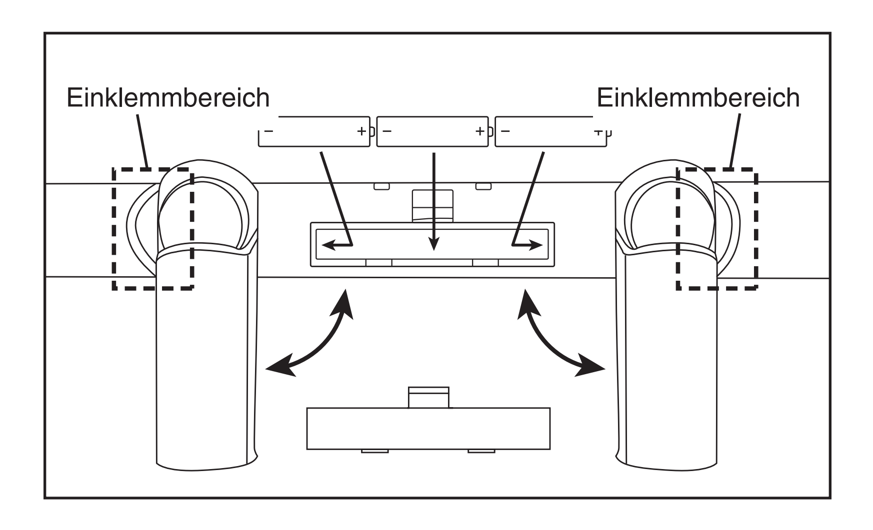
Schritt 20

Setzen Sie 3 AAA-Batterien in das Batteriefach am Zündkammergriff ein. Beim Wegdrehen vom Griff leuchten automatisch Lämpchen auf.

ACHTUNG! Halten Sie die Hände von der Einklemmzone fern, während die Warnlämpchen für die Spießdrehung leuchten.





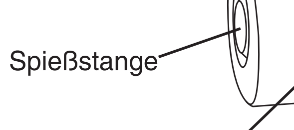


ANWEISUNGEN FÜR DEN BETRIEB MIT DREHSPIESS

Schritt 1
Schieben Sie den Knopf des Drehspießes nach oben, um die Halterung anzuheben. Klappen Sie die linke Seite des Warmhalterosts hoch.

Schritt 2
Setzen Sie eine Gabel auf die Spießstange, mit den Zinken zu der vom Ansatzstück abgewandten Seite.

Schritt 3
Spießen Sie Fleisch mit der Spießstange auf und schieben Sie es in die Mitte der Stange.





Schritt 4
Setzen Sie die zweite Gabel auf die Spießstange, mit den Zinken zum Fleisch.

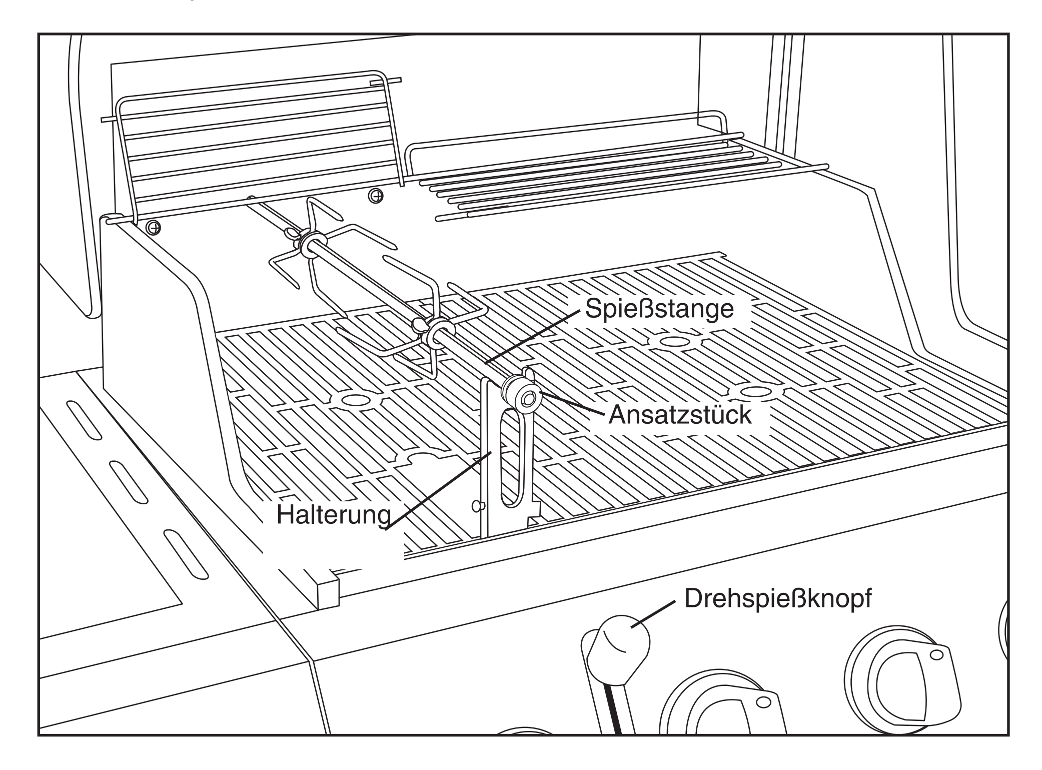
Schritt 5
Schieben sie beide Gabeln dicht an das Fleisch und schrauben Sie die Feststellschrauben der Gabeln fest.

Schritt 6
Überprüfen Sie, ob sich das Grillgut auf dem Spieß im Gleichgewicht befindet, indem Sie die beladene Spießstange locker in Ihren Händen drehen. Die Stange sollte sich mit wenige Kraftaufwand gleichmäßig drehen. Richten Sie das Grillgut auf dem Spieß ggf. neu aus, um eine gleichmäßige Verteilung zu erreichen.

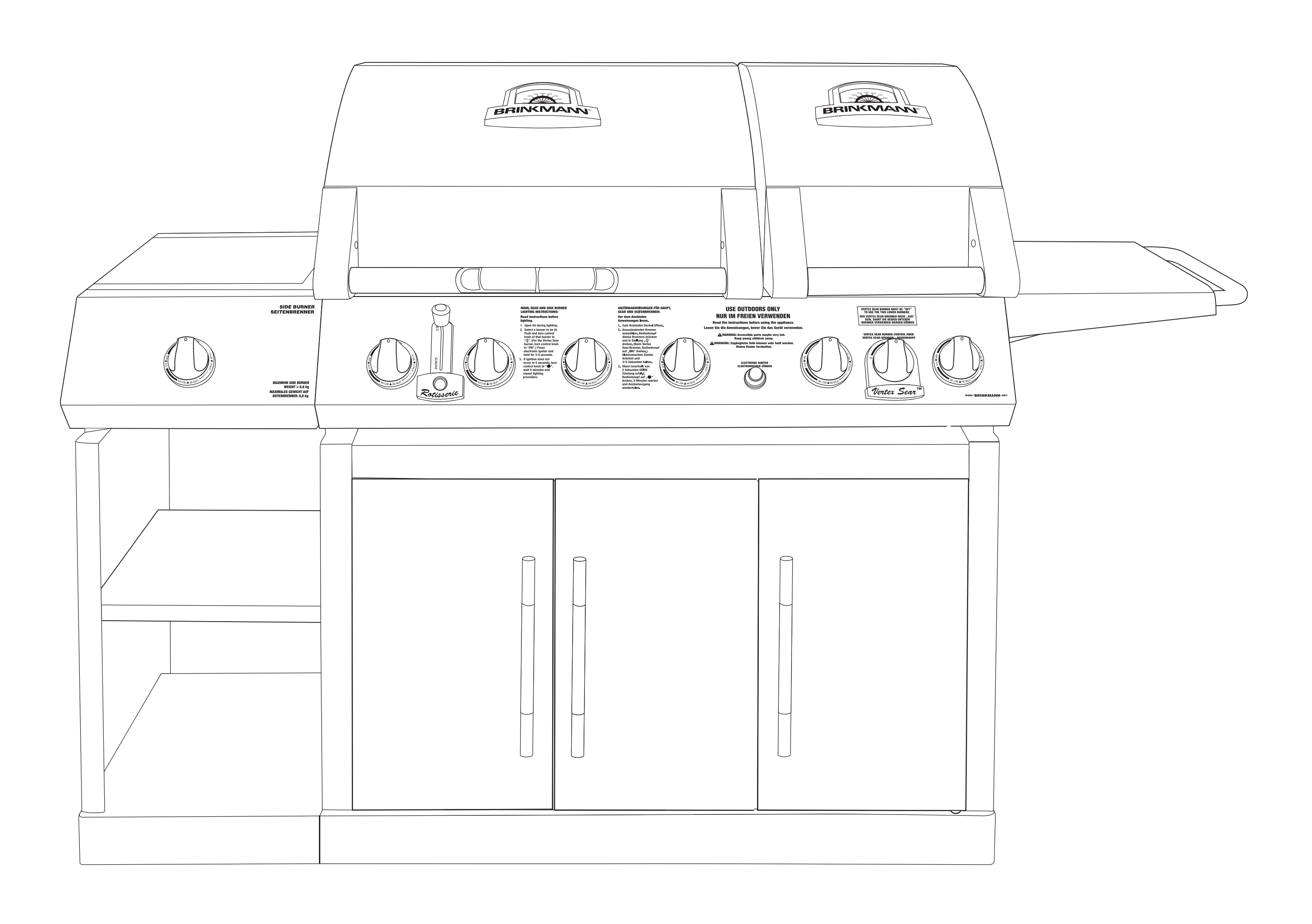
Schritt 7
Setzen Sie die beladene Spießstange in die Motorbaugruppe und platzieren Sie das Ansatzstück auf der Halterung.

⚠ WARNUNG: Verwenden Sie stets Topflappen/-handschuhe, um Ihre Hände zu schützen. Die Metallteile werden während der Verwendung heiß. Lassen Sie bei der Handhabung von Spießstange und Gabeln äußerste Vorsicht walten.

Schritt 8
Schalten Sie den Drehspießmotor ein.



Brinkmann 3885 (Montiert)



FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:

WWW.BRINKMANN.NET

WENN SIE ABDECKUNGEN, ZUBEHÖR UND ANDERE PRODUKTE KAUFEN MÖCHTEN, BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER:

WWW.BRINKMANN.NET

Dallas, Texas 75244 U.S.A.

WWW.BRINKMANN.NET

140-3885-GZ
1212

Owner's Manual for Model:
Bedienungsanleitung für Modell:
810-3885-G